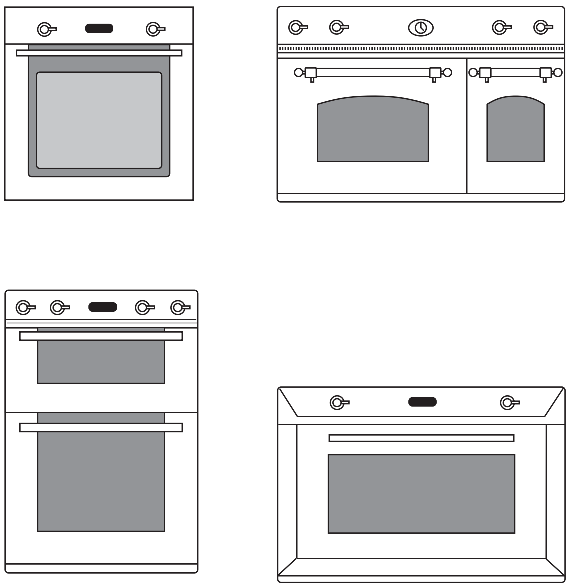


IT

ISTRUZIONI D'USO
INSTALLAZIONE
MANUTENZIONE

FORNI DA INCASSO ELETTRICI

ES

ISTRUCCIONES
INSTALACIÓN
MANUTENCIÓN

HORNOS ELÈCTRICOS INSERIDOS

FR CH BE LU

MODE D'EMPLOI
INSTALLATION
ENTRETIEN

FOURS À ENCASTRER ELECTRIQUES

GB IE

ISTRUCTIONS
INSTALLATION
MAINTENANCE FOR

ELECTRIC BUILT-IN OVENS

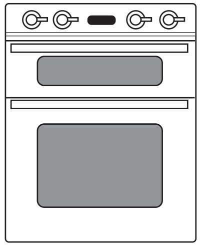
DE CH AT

GEBRAUCHSAN-
WEISUNG

FUER ELEKTRO-EINBAUBACK-OFEN

cod. I/301/00

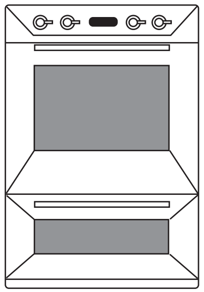
03/2008



← GRILL

mod. D600

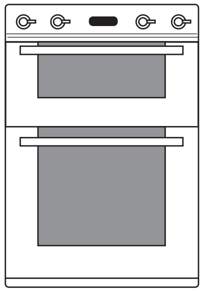
← STD



← STD

mod. 200

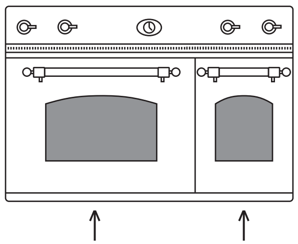
← MINI



← MINI

mod. 201

← STD



mod. D900

↑ STD ↑ MINI

IT

Assorbimento (kW)	*230V*	*240V*
Mod. 600...	2,65	2,90
Mod. 700..., 800..., 900...	2,90	3,15
Mod. 600, 700, 800, 900 con QUICK START	3,40	3,70
Mod. 645...	2,50	2,70

Assorbimento (kW - 230VAC)			
Resistenza	*mod.645*	*600*	*7-8-900*
Resistenza suola	1,3	1,3	1,5
Resistenza cielo	0,9	0,9	0,9
Resistenza grill	1,6	1,6	2,2
Resistenza circolare	2,0	2,4	2,4

Assorbimento (kW)	*230V*	*240V*
mod. 200/201	4,85	5,30
mod. 200/201 con QUICK START	5,60	6,10
mod. D900	4,25	4,60
mod. D900 con QUICK START	5,00	5,40

Assorbimento (kW - 230VAC)	*STD*	*MINI*	*MINI*
Resistenza	*mod. 200/201/D900*	*200/201*	*D900*
Resistenza suola	1,3	1,3	0,8
Resistenza cielo	0,9	0,9	0,8
Resistenza grill	1,6	1,6	1,5
Resistenza circolare	2,4	2,0	---

Assorbimento (kW)	*230V*	*240V*
mod. D600	5,15	5,6
mod. D600 con QUICK START	5,80	6,3

Assorbimento (kW - 230VAC)	*STD*	*GRILL*
Resistenza	*mod. D600*	*D600*
Resistenza suola	1,3	---
Resistenza cielo	0,9	---
Resistenza grill	1,6	2,4
Resistenza circolare	2,4	---

ES

Consumo (kW)	*230V*	*240V*
Mod. 600...	2,65	2,90
Mod. 700..., 800..., 900...	2,90	3,15
Mod. 600, 700, 800, 900 con QUICK START	3,40	3,70
Mod. 645...	2,50	2,70

Consumo (kW - 230VAC)			
Resistencia	*mod. 645*	*600*	*7-8-900*
Resistencia baja	1,3	1,3	1,5
Resistencia superior	0,9	0,9	0,9
Resistencia grill	1,6	1,6	2,2
Resistencia circular	2,0	2,4	2,4

Consumo (kW)	*230V*	*240V*
mod. 200/201	4,85	5,30
mod. 200/201 con QUICK START	5,60	6,10
mod. D900	4,25	4,60
mod. D900 con QUICK START	5,00	5,40

Consumo (kW - 230VAC)	*STD*	*MINI*	*MINI*
Resistencia	*mod. 200/201/D900*	*200/201*	*D900*
Resistencia baja	1,3	1,3	0,8
Resistencia superior	0,9	0,9	0,8
Resistencia grill	1,6	1,6	1,5
Resistencia circular	2,4	2,0	---

Consumo (kW)	*230V*	*240V*
mod. D600	5,15	5,6
mod. D600 con QUICK START	5,80	6,3

Consumo (kW - 230VAC)	*STD*	*GRILL*
Resistencia	*mod. D600*	*D600*
Resistencia baja	1,3	---
Resistencia superior	0,9	---
Resistencia grill	1,6	2,4
Resistencia circular	2,4	---

FR CH BE LU

Absorption (kW)	230V	240V
Mod. 600...	2,65	2,90
Mod. 700..., 800..., 900...	2,90	3,15
Mod. 600, 700, 800, 900 avec QUICK START	3,40	3,7
Mod. 645...	2,50	2,7

Absorption (kW - 230VAC)			
Résistance	**mod. 645**	**600**	**7-8-900**
Résistance inferieure	1,3	1,3	1,5
Résistance ciel	0,9	0,9	0,9
Résistance gril	1,6	1,6	2,2
Résistance circulaire	2,0	2,4	2,4

Absorption (kW)	230V	240V
mod. 200/201	4,85	5,30
mod. 200/201 avec QUICK START	5,60	6,10
mod. D900	4,25	4,60
mod. D900 avec QUICK START	5,00	5,40

Absorption (kW - 230VAC)	STD	MINI	MINI
Résistance	**mod. 200/201/D900**	**200/201**	**D900**
Résistance inferieure	1,3	1,3	0,8
Résistance ciel	0,9	0,9	0,8
Résistance gril	1,6	1,6	1,5
Résistance circulaire	2,4	2,0	---

Absorption (kW)	230V	240V
mod. D600	5,15	5,6
mod. D600 avec QUICK START	5,80	6,3

Absorption (kW - 230VAC)	STD	GRILL
Résistance	**mod. D600**	**D600**
Résistance inferieure	1,3	---
Résistance ciel	0,9	---
Résistance gril	1,6	2,4
Résistance circulaire	2,4	---

GB IE

Absorption (kW)	230V	240V
Mod. 600...	2,65	2,90
Mod. 700..., 800..., 900...	2,90	3,15
Mod. 600, 700, 800, 900 with QUICK START	3,40	3,7
Mod. 645...	2,50	2,7

Absorption (kW - 230VAC)			
Resistance	**mod.645**	**600**	**7-8-900**
Lower resistance	1,3	1,3	1,5
Upper resistance	0,9	0,9	0,9
Grill resistance	1,6	1,6	2,2
Circulair resistance	2,0	2,4	2,4

Absorption (kW)	230V	240V
mod. 200/201	4,85	5,30
mod. 200/201 with QUICK START	5,60	6,10
mod. D900	4,25	4,60
mod. D900 with QUICK START	5,00	5,40

Absorption (kW - 230VAC)	STD	MINI	MINI
Resistance	**mod. 200/201/D900**	**200/201**	**D900**
Lower resistance	1,3	1,3	0,8
Upper resistance	0,9	0,9	0,8
Grill resistance	1,6	1,6	1,5
Circulair resistance	2,4	2,0	---

Absorption (kW)	230V	240V
mod. D600...	5,15	5,6
mod. D600 with QUICK START	5,80	6,3

Absorption (kW - 230VAC)	STD	GRILL
Resistance	**mod. D600**	**D600**
Lower resistance	1,3	---
Upper resistance	0,9	---
Grill resistance	1,6	2,4
Circulair resistance	2,4	---

DE CH AT

Nennaufnahme (kW)	230V	240V
Mod. 600...	2,65	2,90
Mod. 700..., 800..., 900...	2,90	3,15
Mod. 600, 700, 800, 900 (mit QUICK START)	3,40	3,7
Mod. 645...	2,50	2,7

Nennaufnahme (kW - 230VAC)			
Hitze	**Mod. 645**	**600**	**7-8-900**
Unterhitze	1,3	1,3	1,5
Oberhitze	0,9	0,9	0,9
Grill	1,6	1,6	2,2
Heißluft	2,0	2,4	2,4

Nennaufnahme (kW)	230V	240V
Mod. 200/201	4,85	5,30
Mod. 200/201 (mit QUICK START)	5,60	6,10
Mod. D900	4,25	4,60
Mod. D900 (mit QUICK START)	5,00	5,40

Nennaufnahme (kW - 230VAC)	STD	MINI	MINI
Hitze	**Mod. 200/201/D900**	**200/201**	**D900**
Unterhitze	1,3	1,3	0,8
Oberhitze	0,9	0,9	0,8
Grill	1,6	1,6	1,5
Heißluft	2,4	2,0	---

Nennaufnahme (kW)	230V	240V
Mod. D600	5,15	5,6
Mod. D600 (mit QUICK START)	5,80	6,3

Nennaufnahme (kW - 230VAC)	STD	GRILL
Hitze	**Mod. D600**	**D600**
Unterhitze	1,3	---
Oberhitze	0,9	---
Grill	1,6	2,4
Heißluft	2,4	---

fig. 1.1
mod. 600...

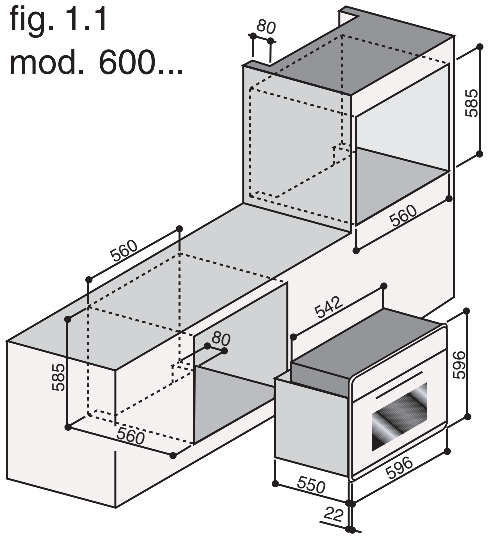
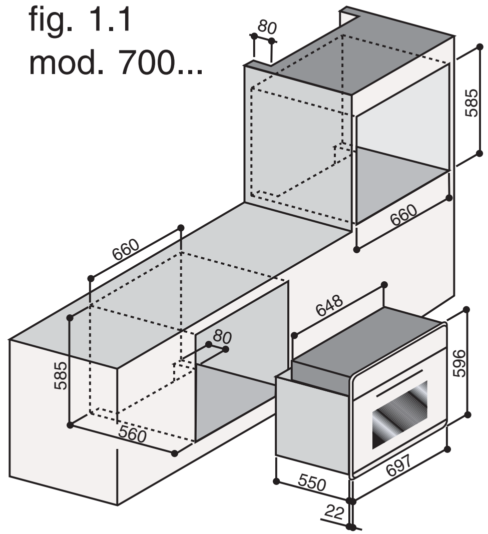
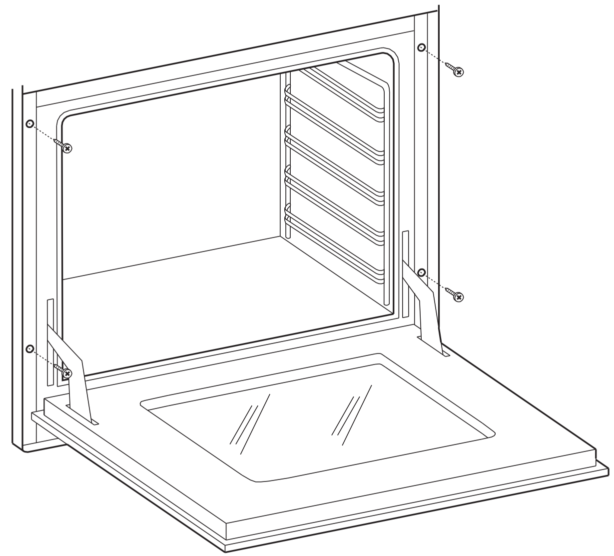


fig. 1.1
mod. 700...





mod. 600..., 700..., 800...

fig. 1.1
mod. 800...

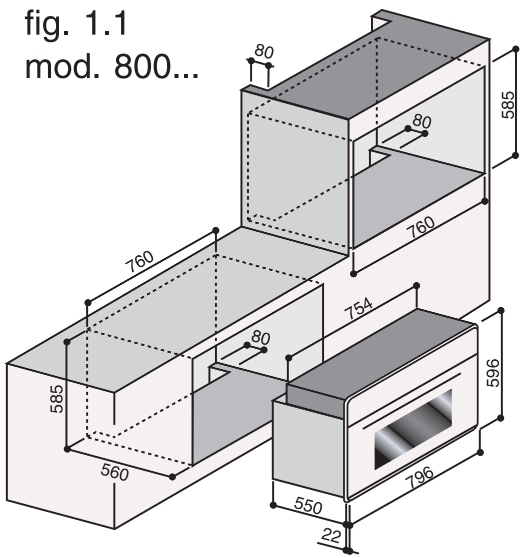
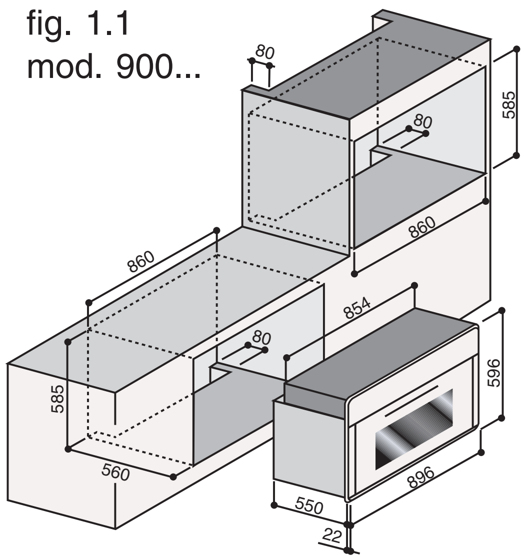
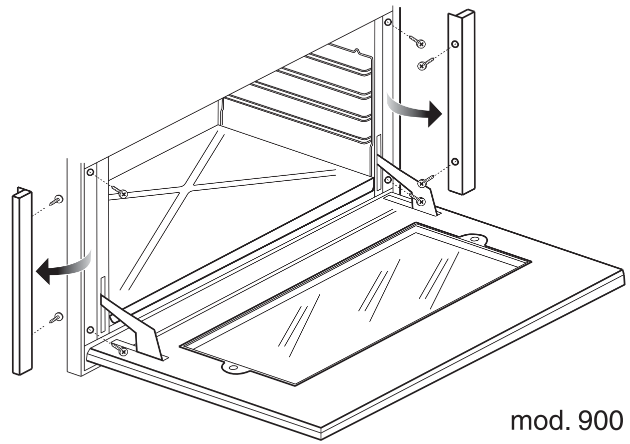


fig. 1.1
mod. 900...





mod. 900

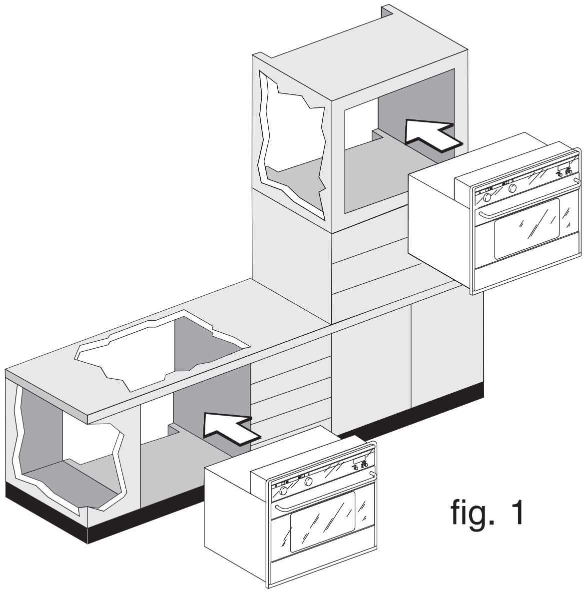


fig. 1

IT

Messa in opera

La targhetta delle caratteristiche si trova sulla battuta della porta del forno, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare il foro nel mobile, devono corrispondere esattamente le misure riportate al punto 1.1. Sono da rispettare tutte le misure indicate. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiallacciatura od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso dell'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi. Le seguenti figure vi saranno utili per il fissaggio.

ES

Puesta en marcha

La tarjeta de características se encuentra bajo el batiente de la puerta del horno (visible al abrir), y contiene todos los datos necesarios para su instalación, p. ej.: modelo del aparato, tensión nominal y consumo. Primero comprobar el orificio del mueble, que debe corresponder exactamente a las dimensiones del punto 1.1. Deben respetarse todas las medidas indicadas. Cerciorarse que los laminados del mueble estén encolados con pegamentos resistentes al calor (150°C). En caso contrario podria sufrir deformaciones o desencolados. Cerciorarse también que el fondo del mueble pueda resistir el peso del aparato. Se incluyen todos los tornillos y accesorios para fijar el horno al mueble. Para ello también le será muy útil el dibujo adjunto.

FR CH BE LU

Mise en fonction

La plaquette avec les caracteristiques se trouve dans la feuillure de la porte du four et, elle peut être vue quand la porte est ouverte. Elle contient les donnees: modèle de l'appareil, tension, absorption. Avant tout vous devez verifier le trou du meuble il doit être en conformité aux dimensions indiquées au point 1.1. Vous devez respecter les dimensions indiquées. Faire attention que le revêtement des meubles et le placage soyent collés en employant de la colle qui peut supporter la chaleur (150°C). Au cas où le revêtement ou la colle ne pourraient pas supporter la chaleur, ils pourraient se déformer ou se décoller, surtout dans les points les plus étroits du meuble. S'assurer que le meuble pour l'encastrement a le fond solide et peut supporter le poids de l'appareil. Les vis et les accessoires pour le fixage du four au meuble sont inclus. Le schéma indiqué pourra vous aider pour le fixage.

GB IE

Installation

The small plate containing details of the appliance, voltage, consumption, directions for installation including the required aperture is affixed to the flap of the oven door. This plate can be seen when the oven door is open. The appliance must be located in a suitable housing of the correct dimensions (see plate on oven door for details) it is most important the housing is sufficiently rigid and sturdy to adequately carry the weight of the appliance. Care must be taken to ensure all material, coatings and glue can withstand temperatures of at least 150˚C, without distortion or melting. Screws and all fittings to complete the installation are included. The following illustrations show how to install the oven.

DE CH AT

Aufstellung

Das Typenschild befindet auf fürflügel am Anschlag der Backofentür, ist sichtbar nach öffnen der Backofentür und beinhaltet alle zur beinhaltet alle zur Installation erfordelichen Daten wie: Gerätetyp, Nennspannung und Nennaufnahme. Vorerst Aussparung in Möbelteil nachmessen und überprüfen, daß die Massen mit denen im Abschnitt 1.1. übereinstimmen. Die Nischenhöhen-Abmessungen sind unbedingt einzuhalten, d.h. nicht über und nicht unter dem angegebenen Maß. Bitte beachten, daß bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (150°C) verarbeitet sein muss. Ist der Belag und der Kleber nicht hitzebeständing, so kann sich der Belag, insbesondere an Schmalseiten, verformen oder lösen. Der Bodenrahmen bzw. die Bodenplatte worauf der Backofen aufgestellt wird, muss ausreichend stark gebaut sein um das Gewicht des Backofens tragen zu können. Zur Befestigung des Backofens im Möbelteil sind die beigelegten Schrauben zu verwenden. Die nachfolgenden Bilder helfen Ihnen.

fig. 1.1
mod. D900...

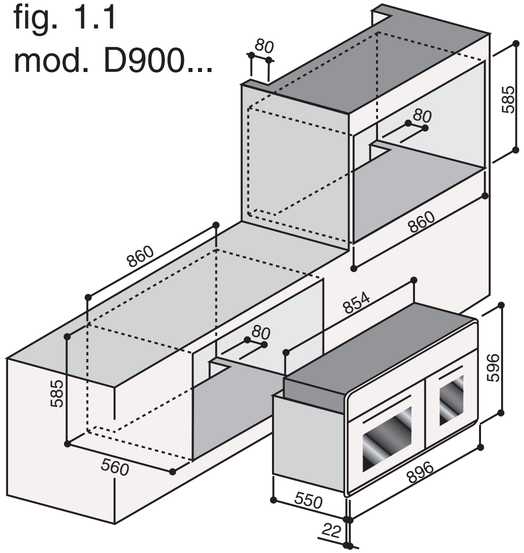
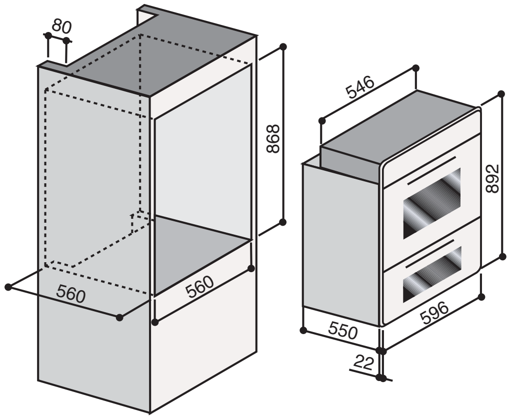
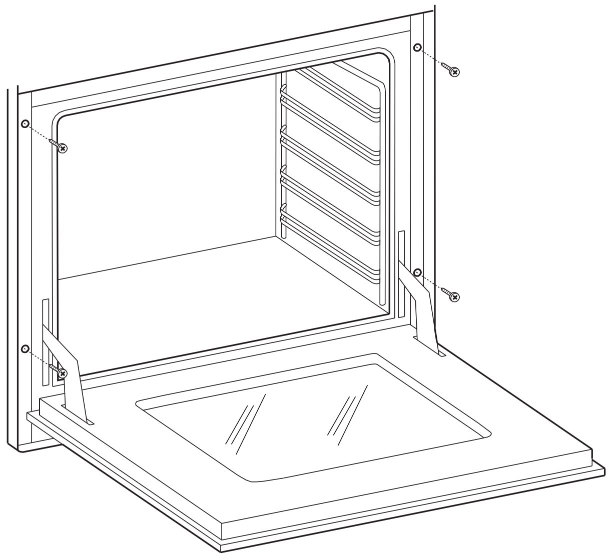


fig. 1.1
mod. 200..., 201...





mod. 645..., 200...,201..., D900..., D600...

fig. 1.1
mod. 645...

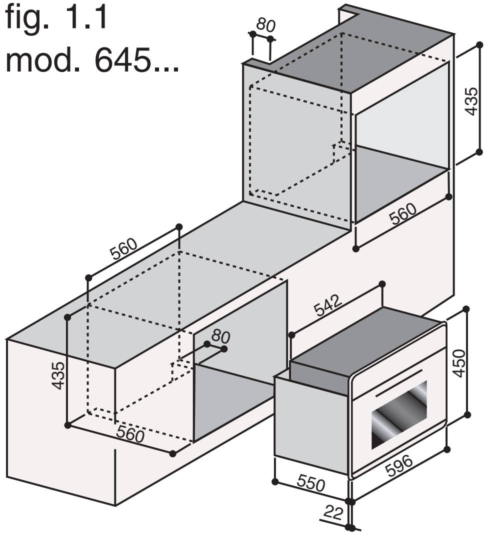
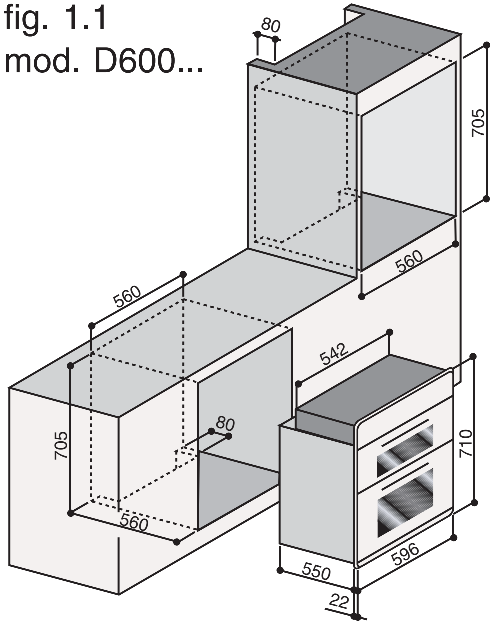


fig. 1.1
mod. D600...



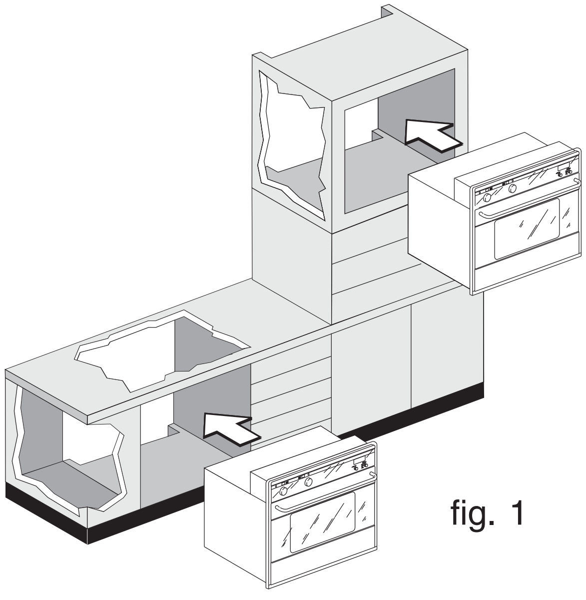


fig. 1

IT

Messa in opera

La targhetta delle caratteristiche si trova sulla battuta della porta del forno, è visibile a porta aperta, essa contiene tutti i dati necessari all'installazione per esempio: modello dell'apparecchio, tensione nominale ed assorbimento. Per prima cosa misurare e controllare il foro nel mobile, devono corrispondere esattamente le misure riportate al punto 1.1. Sono da rispettare tutte le misure indicate. Fare attenzione che il rivestimento dei mobili, impiallacciatura od altro siano incollati con della colla resistente al calore (150°C). Qualora il rivestimento o la colla non fossero resistenti al calore, il rivestimento potrebbe deformarsi o scollarsi soprattutto nei punti più stretti del mobile. Accertarsi che il mobile predisposto per l'incasso del forno abbia il fondo solido e possa portare il peso dell'apparecchio. Tutte le viti e gli accessori necessari al fissaggio del forno al mobile sono inclusi. Le seguenti figure vi saranno utili per il fissaggio.

ES

Puesta en marcha

La tarjeta de características se encuentra bajo el batiente de la puerta del horno (visible al abrir), y contiene todos los datos necesarios para su instalación, p. ej.: modelo del aparato, tensión nominal y consumo. Primero comprobar el orificio del mueble, que debe corresponder exactamente a las dimensiones del punto 1.1. Deben respetarse todas las medidas indicadas. Cerciorarse que los laminados del mueble estén encolados con pegamentos resistentes al calor (150°C). En caso contrario podria sufrir deformaciones o desencolados. Cerciorarse también que el fondo del mueble pueda resistir el peso del aparato. Se incluyen todos los tornillos y accesorios para fijar el horno al mueble. Para ello también le será muy útil el dibujo adjunto.

FR CH BE LU

Mise en fonction

La plaquette avec les caracteristiques se trouve dans la feuillure de la porte du four et, elle peut être vue quand la porte est ouverte. Elle contient les donnees: modèle de l'appareil, tension, absorption. Avant tout vous devez verifier le trou du meuble il doit être en conformité aux dimensions indiquées au point 1.1. Vous devez respecter les dimensions indiquées. Faire attention que le revêtement des meubles et le placage soyent collés en employant de la colle qui peut supporter la chaleur (150°C). Au cas où le revêtement ou la colle ne pourraient pas supporter la chaleur, ils pourraient se déformer ou se décoller, surtout dans les points les plus étroits du meuble. S'assurer que le meuble pour l'encastrement a le fond solide et peut supporter le poids de l'appareil. Les vis et les accessoires pour le fixage du four au meuble sont inclus. Le schéma indiqué pourra vous aider pour le fixage.

GB IE

Installation

The small plate containing details of the appliance, voltage, consumption, directions for installation including the required aperture is affixed to the flap of the oven door. This plate can be seen when the oven door is open. The appliance must be located in a suitable housing of the correct dimensions (see plate on oven door for details) it is most important the housing is sufficiently rigid and sturdy to adequately carry the weight of the appliance. Care must be taken to ensure all material, coatings and glue can withstand temperatures of at least 150˚C, without distortion or melting. Screws and all fittings to complete the installation are included. The following illustrations show how to install the oven.

DE CH AT

Aufstellung

Das Typenschild befindet auf fürflügel am Anschlag der Backofentür, ist sichtbar nach öffnen der Backofentür und beinhaltet alle zur beinhaltet alle zur Installation erfordelichen Daten wie: Gerätetyp, Nennspannung und Nennaufnahme. Vorerst Aussparung in Möbelteil nachmessen und überprüfen, daß die Massen mit denen im Abschnitt 1.1. übereinstimmen. Die Nischenhöhen-Abmessungen sind unbedingt einzuhalten, d.h. nicht über und nicht unter dem angegebenen Maß. Bitte beachten, daß bei den Einbaumöbeln der Kunststoffbelag bzw. das Furnier mit hitzebeständigem Kleber (150°C) verarbeitet sein muss. Ist der Belag und der Kleber nicht hitzebeständing, so kann sich der Belag, insbesondere an Schmalseiten, verformen oder lösen. Der Bodenrahmen bzw. die Bodenplatte worauf der Backofen aufgestellt wird, muss ausreichend stark gebaut sein um das Gewicht des Backofens tragen zu können. Zur Befestigung des Backofens im Möbelteil sind die beigelegten Schrauben zu verwenden. Die nachfolgenden Bilder helfen Ihnen.

IT

Caratteristiche degli apparecchi: la targhetta con le caratteristiche è applicata sulla battuta della porta del forno ed è visibile a porta aperta.

Attenzione

1. Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).
3. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni.
4. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in merito. È fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
5. Prima di collegare l'apparecchio verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico.
6. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.
7. Nell'installare l'apparecchio prevedere un interruttore onnipolare con distanza d'apertura tra i contatti superiore o pari a 3 mm.
8. Se la presa non fosse adatta alla spina sostituirla con una idonea, in tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
9. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato togliere il collegamento elettrico, staccare l'interruttore generale.
10. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.
11. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da un servizio di assistenza autorizzato dal fabbricante.
12. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni

ES

Características de los aparatos: la plaquita con las características técnicas está aplicada a la junta estanca de la puerta del horno y es visible con la puerta abierta.

Atención

1. Estas advertencias se refieren a distintos modelos de aparatos. Ponerle atención a individuar correctamente el modelo que se posee (ver plaquita con las características).
3. Antes de usar el aparato leer atentamente el librito de instrucciones que contiene, entre otras cosas, informaciones muy importantes que tienen que ver con la seguridad en la instalación, en el uso y en el mantenimiento. El librito de instrucciones deberá ser conservado con cuidado para sucesivas consultaciones.
4. La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada sólo si se efectúa una correcta conexión a tierra como pedido por las normas en materia. Es fundamental que tales reglas hayan sido respetadas; en caso de dudas dirigirse a una persona cualificada para que controle con esmero la planta eléctrica. El fabricante no se asume ninguna responsabilidad por daños provocados por una mala instalación de puesta a tierra.
5. Antes de conectar el aparato verificar que las características técnicas contenidas en la plaquita correspondan perfectamente a las de la planta eléctrica.
6. Controlar que la planta eléctrica y las tomas de corriente tengan la capacidad de soportar la potencia máxima del aparato que está incluída en la plaquita. En caso de dudas dirigirse a una persona cualificada.
7. Al instalar el aparto preveer un interruptor omnipolar con distancia de apertura entre contactos superiores o iguales a 3 mm.
8. Si la toma no fuera apta para el enchufe substituirla con una idonea. En este caso dirigirse a una persona cualificada que deberá verificar también si la sección de cables del tomacorriente puede soportar la potencia absorbida por el aparato. Se aconseja no usar adaptadores, tomacorrientes múltiples o extensiones.
9. Cuando el aparato queda sin ser utilizado quitar la conexión eléctrica, desconectar el interruptor general.
10. No obstruir la rendijas de ventilación o de disipación del calor.
11. El hilo eléctrico del aparato que se haya dañado deberá ser substituido exclusivamente por un servicio de asistencia autorizado por el fabricante.
12. El aparato debe ser empleado sólo para lo que ha sido destinado. Para cualquier otro empleo (como por ejemplo el de la calefacción de una habitación) es impropio y por ende

FR CH BE LU

Caractéristiques des appareils: la plaquette avec les caractéristiques se trouve dans la feuillure de la porte du four et elle peut être vue quand la porte est ouverte.

Attention

1. Cette notice se réfère à plusieurs types d'appareils. Faire attention à bien vérifier votre type d'appareil (voir la plaquette des caractéristiques).
3. Avant d'utiliser l'appareil lisez attentivement le présent livret car il contient des instructions très importantes concernant la sécurité d'installation, d'usage et d'entretien. Conservez soigneusement ce livret pour toute consultation ultérieure.
4. La sécurité de cet appareil n'est assurée que si ce dernier est correctement raccordé à l'installation de mise à la terre conformément auxnormes de sécurité électrique. Il est indispensable de vérifier si cette condition fondamentale de sécurité estbien remplie; en cas de doute, il faut s'adresser à une personne qualifiée pour un contrôle minutieux de l'installation électrique. Le fabricant ne peut en aucun cas être considéré responsable des dommages pouvant survenir si l'installation de mise à la terre fait défaut.
5. Avant de connecter l'appareil, vérifiez si les caractéristiques techniques figurant sur la plaquette correspondent bien à celles de l'installation électrique.
6. Vérifiez si l'installation électrique et les prises de courant sont aptes à supporter la puissance max.de l'appareil figurant sur la plaquette. En cas de doute, adressez-vous à une personne qualifiée.
7. Lors de l'installation, il faut prévoir un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture entre les contacts supérieure ou égale à 3 mm.
8. En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil, si elle existe,remplacez cette prise par une prise appropriée et, pour ce faire, adressez-vous à une personne qualifiée qui devra également vérifier si la section des câbles de la prise est apte à supporter la puissance absorbée par l'appareil. Généralement, il est préférable de ne pas utiliser d'adaptateurs ou de prises multiples, ni de rallonges.
9. Déconnectez l'appareil lorsqu'il est inutilisé. Coupez l'alimentation par l'interrupteur général lorsque l'appareil est inutilisé.
10. Ne bouchez pas les fentes d'aération ou de dissipation de la chaleur.
11. Le cordon d'alimentation de cet appareil ne doit pas être remplacé parl'utilisateur. Si le cordon est endommagé ou s'il faut le remplacer, adressez-vous à l'un des centres de service après-vente agréé par le fabricant.

GB IE

Characteristics of the cookers: the data plate is applied on the sealing gasket of the oven door and is visible when the door is open.

Attention

1. These warnings refer to different models of cookers. Be sure that you have correctly identified the model that you possess (see the data plate).
3. Before using the cooker, read the instructions booklet carefully. This contains very important information concerning safety during installation, use and maintenance. The instructions booklet must be kept with care for later consultation.
4. The electrical safety of this cooker is guaranteed only if it correctly earthed as required by the regulations in force. It is fundamental to ensure that these regulations have been respected; if you are in doubt, apply to a skilled technician to have the electric system accurately checked. The manufacturer does not accept any responsibility for damage caused by a bad earthing system.
5. Before connecting the cooker, check that the technical characteristics on the data plate correspond perfectly with those of the electric system.
6. Ensure that the electric system and the sockets have a suitable capacity to carry the maximum power of the cooker as indicated on the data plate. If you are in doubt, apply to a skilled technician.
7. When installing the cooker, fit an omnipolar switch with an opening distance of 3 mm or more between the contacts.
8. If the socket is not suitable for the plug, replace it with a suitable one. In this case you should apply to a skilled technician who must also check that the section of the wires in the socket can take the power absorbed by the cooker. We advise you not to use adapters, multiple sockets or extensions.
9. When the cooker is not in use, disconnect the electric power, switch off the main switch.
10. Do not obstruct the slots for ventilation or heat dispersion.
11. If the cooker electric cable is damaged it must be replaced exclusively by a service centre approved by the manufacturer.
12. The cooker must be used only for the purposes for which it was intended. Any other use (for example, heating a room) is incorrect and therefore dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage caused by similar incorrect uses.
13. The use of any electrical appliance requires that a number

DE CH AT

Technische Eigenschaften der Geräte: Das Typenschild ist auf der Dichtung des Ofenfensters angebracht und bei offenem Ofenfenster sichtbar.

Achtung

1. Diese Hinweise beziehen sich auf verschiedene Modelle. Prüfen Sie, welches Modell Sie haben (vgl. Typenschild).

3. Vor Inbetriebnahme lesen Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. Die Gebrauchsanleitung enthält auch wichtige Informationen für eine sichere Installation, den Gebrauch und die Instandhaltung. Die Gebrauchsanleitung stets sorgfältig und griffbereit aufbewahren.
4. Die elektrische Sicherheit dieses Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn eine ordnungsgemäße, den Normen entsprechende Erdung vorgenommen wurde. Unbedingt prüfen, ob diese Normen eingehalten wurden; im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann und lassen die elektrische Anlage überprüfen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die infolge einer schlechten Erdung verursacht werden.
5. Bevor Sie das Gerät anschließen, prüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegeben Daten mit denen der elektrischen Anlage.
6. Prüfen Sie, ob die elektrische Anlage und die Anschlußdosen für die auf dem Typenschild angegebene Höchstleistung des Gerätes geeignet sind. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an einen Fachmann.
7. Bei der Installation des Gerätes einen allpoligen Schalter mit einer Öffnung zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm verwenden.
8. Wenn die Steckdose für den Stecker nicht geeignet ist, muß sie ausgewechselt werden. Wenden Sie sich an einen Fachmann, der auch prüfen muß, ob der Kabelschnitt der Steckdose für die vom Gerät aufgenommene Leistung geeignet ist. Möglichst keine Anpassungsgeräte, Vilefachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
9. Wird das Gerät für längere Zeit stillgelegt, den Stecker aus der Steckdose herausziehen.
10. Die Lüftungs- oder Wärmeverlustschlitze frei lassen.
11. Wenn das elektrische Kabel des Gerätes beschädigt ist, darf es ausschließlich von einer Vertragswerkstatt des Herstellers ausgewechselt werden.
12. Das Gerät darf nur zu den vorgesehenen Zwecken verwendet werden. Jeder andere Gebrauch (beispielsweise das Wärmen eines Raums) ist unangemessen und gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich infolge eines

IT

provocati da simili usi impropri.
13. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica il rispetto di alcune norme fondamentali e cioè;
  A. non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
  B. non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
  C. evitare di usare prolunghe e, se mai, prendere tutte le precauzioni possibili;
  D. non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
  E. non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
  F. non consentire l'uso dell'apparecchio a bambini o a persone che non siano in grado di farlo senza la dovuta sorveglianza.
14. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.
15. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro di assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
16. Si raccomanda vivamente di non rendere accessibili le parti che possono rappresentare un pericolo, soprattutto se vi sono bambini che potrebbero usare l'apparecchio per giocare.
17. Non usare liquidi infiammabili (alcool, benzina,…) in prossimità dell'apparecchio in funzione.

ES

peligroso. El fabricante declina toda responsabilidad por daños causados por semejantes usos impropios.
13. El uso de cualquier aparato eléctrico implica el respeto de algunas normas fundamentales o sea:
  A. no tocar nunca el aparato con las manos o pies mojados o húmedos;
  B. no usar nunca el aparato con los pies desnudos;
  C. evitar de usar extensiones y, si necesario tomar todas las precauciones del caso;
  D. no tirar el hilo eléctrico para desconectarlo del tomacorriente;
  E. no exponer el aparato a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
  F. no autorizar el empleo del aparato a niños o a personas que no estén en grado de hacerlo, sin la debida vigilancia.
14. Antes de limpiar el aparato o de efectuar el mantenimiento desconectar el aparato desconectando el cable de alimentación o interrumpir la electricidad por medio del especial interruptor.
15. En presencia de averías o de mal funcionamiento apagar el aparato y no tentar ninguna reparación que deberá ser efectuada exclusivamente por un centro de asistencia autorizado. Exigir siempre partes de cambio originales. La falta de respeto de estas indicaciones puede comprometer la seguridad del aparato.
16. Se recomienda vivamente emplear un sinónimo para neutralizar las partes que pueden ser peligrosas, sobre todo si hay niños que podrían emplear el aparato para jugar.
17. No emplear líquidos inflamables (alcohol, gasolina...) cerca del aparato en función.

FR CH BE LU

12. Cet appareil doit être exclusivement destiné à l'usage pour lequel il a éteconçu. Toute autre utilisation (telle que le chauffage d'une pièce, parexemple) est impropre et, en tant que telle, dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'usage impropre de l'appareil.

13. L'usage de tout appareil électrique implique le respect de quelques règles fondamentales. A savoir:

A. ne touchez jamais l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.
B. n'utilisez jamais l'appareil pieds nus.
C. n'utilisez jamais des rallonges ou, le cas échéant, prenez le maximum de précautions.
D. ne tirez jamais le cordon d'alimentation ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.
E. n'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie,soleil, etc.).
F. ne laissez pas utiliser l'appareil par des enfants ou par des personnes incapables de le faire, sans surveillance.

14. Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, déconnectez l'appareil en le débranchant ou en agissant sur l'interrupteur pour couper l'électricité.

15. En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil e sans essayer de le réparer. Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé et exigez des pièces de rechange d'origine. Le non respect de ces instructions peut compromettre la sécurité de l'appareil.

16. Nous recommandons vivement de neutraliser les parties de l'appareil susceptibles de représenter un danger quelconque, surtout vis à vis des enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.

17. Ne pas utiliser de solutions inflammables (alcool, essence...) à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonction.

GB IE

of fundamental rules be respected:

A. Never touch the appliance when you have wet or damp hands or feet.
B. Never use the appliance in your bare feet
C. Avoid using extensions or, if this is inevitable, take all the possible precautions.
D. Never pull the electric cable to remove it from the power socket.
E. Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, etc.).
F. Never allow the appliance to be used by children or people who are incapable to do so, without due supervision.

14. Before cleaning the cooker or carrying out maintenance, disconnect the power supply by removing the plug from the socket or switching off the switch provided.

15. In the event of faults or malfunctions, switch off the cooker and do not attempt to make any repairs; these must be carried out exclusively by an approved service centre. Always insist on original spare parts. Failure to follow these indications may endanger the safety of the cooker.

16.It is particularly important to render harmless any parts that may cause danger, especially if there are children who could use the cooker to play.

17. Do not use inflammable liquids (alcohol, petrol ...) in the vicinity of the cooker when it is switched on.

DE CH AT

unsachgemäßen Gebrauchs dieser Art ergeben.

13. Beim Gebrauch irgendeines elektrischen Gerätes sind folgende Grundnormen unbedingt zu beachten:

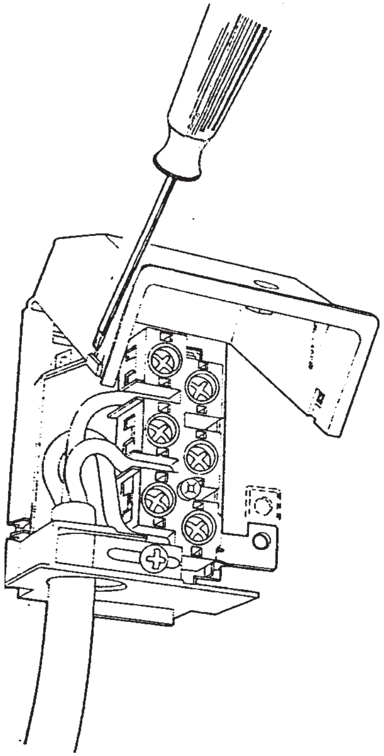
A. Das Gerät nie mit nassen oder feuchten Händen bzw. Füßen anfassen.
B. Das Gerät nie barfuß gebrauchen.
C. Keine Verlängerungen verwenden und auf jeden Fall alle erforderlichen Vorsichtsmaßnahmen treffen.
D. Nicht am Kabel ziehen, um den Stecker aus der Steckdose herauszunehmen.
E. Das Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne usw.) aussetzen.
F. Kinder oder Personen, die mit dem Gerät nicht umgehen können, nicht allein lassen, wenn sie das Gerät gebrauchen.

14. Bevor Sie das Gerät reinigen oder Instandhaltungsarbeiten vornehmen, den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Stromzuführung ausschalten.

15. Im Falle von Störungen oder schlechtem Betrieb das Gerät ausschalten. Jede Reparatur darf ausschließlich von einer Vertragswerkstatt vorgenommen werden. Nur Original-Ersatzteile verwenden. Durch Nichteinhaltung dieser Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden.

16. Alle Teile, die eine Gefahr darstellen, sollten unbedingt beseitigt werden, besonders wenn Kinder in der Nähe sind, die das Gerät zum Spielen gebrauchen könnten.

17. Wenn das Gerät gebraucht wird, keine entzündbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des Gerätes verwenden.



IT

COLLEGAMENTO ELETTRICO

Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione e alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica della cucina.

Norme per l'installazione

L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti in materia di installazione elettrica.

Prima di allacciare l'apparecchio alla rete accertatevi che:

- La valvola limitatrice e l'impianto domestico possano sopportare il carico dell'apparecchiatura (vedere targhetta matricola).
- L'impianto di alimentazione sia munito di un efficace collegamento a terra.
- La presa o l'interruttore omnipolare, con un'apertura minima di contatto di 3 mm, sia facilmente accessibile una volta installato l'apparecchio.

L'apparecchiatura viene fornita senza spina: si dovrà pertanto montare una spina normalizzata, idonea a reggere il carico. Il cavo di alimentazione dovrà essere posizionato in modo tale che in nessun punto raggiunga una temperatura superiore di 50°C a quella ambiente.

Attenzione: controllate che il collegamento a terra sia corretto (cavo giallo-verde). La messa a terra è obbligatoria. Gli apparecchi sono predisposti per funzionare a corrente monofase 230 VAC.

L'installazione dovrà essere effettuata secondo le norme vigenti. In caso contrario la Casa costruttrice declina ogni responsabilità. In questo libretto troverete anche lo schema elettrico del vostro apparecchio.

ES

CONEXION ELECTRICA

Las siguientes instrucciones están dirigidas a la persona cualificada que se ocupará de la instalación del aparato, de su ajuste y de su mantenimiento técnico y que se cerciorará que tales operaciones se desarrollen en la forma correcta y conforme a las normas vigentes.

Importante: toda operación de regulación , de mantenimiento etc. deberá efectuarse después de haber desconectado el aparato del tomacorriente de la cocina.

Normas para la instalación

La instalación deberá ser hecha perfectamente y con el total respeto de las normas vigentes o sea:

Reglamento electrotécnico para baja tension.

Normativas eléctricas en materia de instalación y ventilación.

Antes de conectar el aparato a la corriente, asegurarse de que:

- La válvula limitadora y la instalación doméstica puedan soportar la carga del aparato (ver la placa de características).
- La instalación de la corriente esté provista de una eficaz puesta a tierra.
- La toma de corriente o interruptor omnipolar, con 3 mm de apertura mínima de contactos, sea fácilmente accesible una vez instalado el aparato.

El aparato se suministra sin enchufe: se tendrá que montar un enchufe conforme a las normas, adecuado para soportar la carga. El cable de la corriente se tendrá que posicionar de tal manera que en ningún punto alcance una temperatura superior a 50°C la del ambiente.

Atención: controlar que la conexión de masa a tierra sea correcta (cable amarillo-verde). La masa a tierra es obligatoria . Los aparatos están preparados para funcionar con una corriente monofásica de 230 VAC.

La instalación se tendrá que efectuar según las normas en vigor. En caso contrario la Empresa constructora no se asume responsabilidades. Al final de las presentes instrucciones se incluye el esquema eléctrico del aparto.

FR CH BE LU

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Les instructons suivantes sont destinées à l'installateur qualifié afin d'effectuer les opérations d'installation, de réglage et d'entretien technique de la manière la plus correcte et conformément aux normes en vigueur.

Important: n'importe quelle opération de réglage, d'entretirn, ect…, doit être effectuée après avoir débranché la prise de la cuisinière.

Conditions réglementaires d'installation

L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur.

Pour FR

Directives NF C 15-100 et UTE C 15-201 , Directives et normes de la compagnie de l'énergie électrique (EDF)

Pour CH - BE - LU

Normes de sécurité électricité en matière d'installation.

L'installation dooit etre effectuee par des personnes qualifiees, aux normes locales et europeennes en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil à l'installation électrique s'assurer:

- Que la puissance du compteur et que le coupe-circuit sont proportionnés à celui de l'appareil (cfr. la plaquette technique).
- Que l'installation soit munie d'une mise à la terre correcte et efficace.
- Que la prise ou l'interrupteur omnipolaire employés avec une ouverture minimum de contact de 3 mm, peuvent être facilement accessibles une fois l'appareil installé.

L'appareil est fourni sans fiche, il faudra donc monter une fiche normalisée supportant la puissance de l'appareil.

La cordon d'alimentation devra être posé de façon à ce que, en aucun point, il puisse atteindre une température de 50°C supérieure à celle de l'ambiance.

Attention: contrôler si la connexion du conducteur de terre est correcte (identification du fil vert/jaune). La mise à terre est obligatoire. Les appareils sont prédisposés pour le fonctionnement en courant monophasé à 230 VAC. L'installation devra être realisée selon les normes en vigueur. En cas contraire, le Fabricant décline toute responsabilité. A la fin de cette notice vous troverez le schéma électrique pour votre appareil.

GB IE

ELECTRICAL CONNECTION

The instructions below are intended for the skilled technician who will install the cooker, regulate it and perform technical maintenance and who will ensure that these operations are carried out in the most correct way possible, in compliance with the regulations in force.

Important: the cooker must be disconnected from the electric socket before performing all regulating or maintenance operations.

Rules for installation

Installation must be carried out in a workmanlike manner, fully complying with the legislation in force.

For GB

IEE Regulation and by the laws of the local Water Undertaking.

For IE

Electrical regulations for installation and ventilation (ICP3, IS327, etc.).

The installation must be conducted by a skilful technician according to the local and european standards in force.

Before connecting the appliance to the electric network, follow the instructions below:

- The fuse and electric feeding installation of your home must support the load of the appliance (see registration plate).
- The power supply system must have an efficient earth plate.
- The outlet or multiple-switch, with a minimum 3 mm contact opening, has to be easily reached once the appliance has been installed.

The appliance is supplied without outlet: you need a normal one proper for the electric load.

The power supply cable should not reach a 50°C temperature above the one of the surrounding.

Important: make sure that the earth connection (yellow/green wire) is correct. The earth installation is compulsory. Generally our appliances are supplied with a 230 VAC single phase current. The installation must be carried out according to the standards in force. The Manufacturer declines any liability in case the standards are not observed. The cooker wiring diagram is given at the end of these instructions.

DE CH AT

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Folgende Anleitungen richten sich an den Fachmann, der für die Installation, Einstellung und technische Wartung des Küchengerätes zuständig ist und dafür zu sorgen hat, daß diese Arbeiten ordnungsgemäß und den geltenden Vorschriften entsprechend ausgeführt werden.

Achtung: Einstellungen, Wartungsarbeiten usw. dürfen erst dann ausgeführt werden, wenn das Gerät von der elektrischen Leitung getrennt wurde.

Installationsvorschriften

Die Installation muß ordnungsgemäß ausgeführt werden und den geltenden Vorschriften entsprechen.

Für DE

A. Einschlaegige Rechtsverordnungen,
B. Regionale Bau- und Feuerungsverordnungen
C. Einschlaegige Unfallverhuetungsvorschriften,
D. Einschlaegige VDE-Bestimmungen
E. Richtlimien und Bestimmungen des Elektroversorgungsunternehmens (EVU)

Für CH und AT

Elektronormen zur Installierung und Belüftung. Die Installation darf nur von Fachpersonal, gemäß der örtlichen und europäischen Richtlinien, erfolgen.

Bevor Sie das Gerät ans Netz anschließen, vergewissern Sie sich, daß:

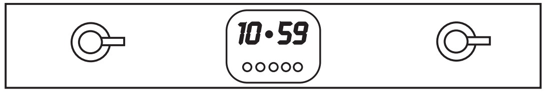
- Das Sicherheitsventil und die bestehende Anlage die Last des Gerätes übernehmen können (siehe Typenschild).
- Die Versorgungsanlage mit einer wirkungs-vollen Erdung ausgestattet ist.
- Die Steckdose oder der allpolige Schalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm ausgestattet und nach durchgeführter Installation des Gerätes leicht erreichbar ist.

Das Gerät wird ohne Anschlußkabel geliefert: daher muß man einen genormten und der Last entsprechenden Stecker anwenden.

Das Anschlußkabel soll so positioniert werden, daß es an keiner Stelle eine Temperatur erreicht, die um 50 °C höher als die Raumtemperatur ist.

Achtung: sich vergewissern, daß die Erdleitung korrekt ist (gelb-grünes Kabel). Die Geräte müssen unbedingt geerdet werden. Die Geräte sind für den Betrieb mit 230 VAC einphasiger Spannung vorgesehen. Die Installation muß gemäß den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt bei Nichteinhaltung jegliche Verantwortung ab. Am Ende der Gebrauchsanleitungen finden Sie den elektrischen Schaltplan des Küchengerätes.

mod. 645, 600, 700, 800, 900



M P T

mod. 200, 201



M T P M T

mod. D600

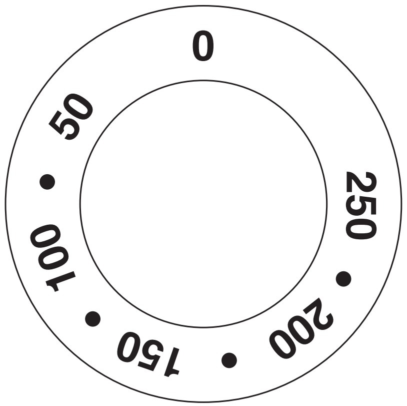


M T P E T

mod. D900



M T P T E



Termostato (T) - Termóstato (T) - Thermostat (T)
Thermostat (T) - Thermostat (T)

IT

DESCRIZIONE COMANDI

E. Selettore forno elettrico statico/grill
M. Selettore forno elettrico multifunzione
P. Programmatore/Orologio/Contaminuti
T. Termostato

USO DEL TERMOSTATO

Questa manopola permette di selezionare la temperatura da 50˚C a 250˚C.

Accensione e spegnimento

Ruotare il selettore sulla posizione di cottura scelta e il termostato sulla temperatura desiderata. La spia si accende e rimane accesa finché il forno si riscalda. Non appena viene raggiunta la temperatura selezionata, la spia si spegne. Si riaccende ogni volta che si inseriscono le resistenze. Se si intende preriscaldare il forno, introdurre il cibo da cuocere solo quando questa spia si è spenta. Per spegnere il forno riportare entrambe le manopole in posizione di partenza (0).

Termostato di sicurezza

Il forno è dotato di un termostato di sicurezza che stacca l'alimentazione elettrica. Il ripristino del termostato, in funzione dell'abbassamento della temperatura del forno è automatico. Per riutilizzare il forno è sufficiente attendere il raffreddamento. Se l'intervento del termostato è causato da un difetto dei componenti è necessario chiamare l'assistenza tecnica.

ES

TABLERO DE MANDO

E. Selector horno eléctrico estático/grill
M. Selector horno eléctrico multifunciòn
P. Programador/Reloj/Cuentaminutos
T. Termostato

USO DEL TERMÓSTATO

El termóstato permite de seleccionar la temperatura de 50˚C a 250˚C.

Puesta en marcha y paro

Posicionar el selector en el tipo de calentamiento deseado, girar el termóstato hasta alcanzar la temperatura considerada oportuna, el piloto se enciende y permanece iluminado mientras el horno está calentándose; conseguida la temperatura seleccionada, se apaga el piloto. Se reenciende cada vez que el termóstato detecta una bajada de temperatura, y vuelve a permanecer encendido hasta que no realcanza la temperatura seleccionada. Si hay que hacer un precalentamiento, introducir los alimentos a cocinar sólo después que el piloto esté apagado.
El horno estará perfectamente en paro cuando los dos mandos hayan sido posicionados en la postura de partida. (0)

Termostato de seguridad

El horno está dotado con un termostato de seguridad que interrumpe la alimentación eléctrica. El rearme del termostato es automático, y se produce cuando la sobrepasada temperatura de seguridad se restablece a términos normales. Para reutilizar el horno, pues, es suficiente esperar a su enfriamiento.
La repetida intervención de este termostato está causada por defecto de algún componente y es preciso ilamar al S.A.T.

FR CH BE LU

TABLEAU DE COMMANDE

E. Sélecteur four électrique statique/grill
M. Sélecteur four électrique multifonctions
P. Programmateur/Horloge/Compte-minutes
T. Thermostat

EMPLOI DU THERMOSTAT

Cette poignée permet de sélectionner la températures de 50˚C à 250˚C.

Mise en fonction et arrêt

Placer le sélecteur sur la position voulue et placer le thermostat sur la température choisie. Le voyant s'allume et restera allumer jusqu'à ce quand le four aura atteint la température sélectionnée. Le voyant s'allumera de nouveau quand les résistances entrerent en fonctionnement. Si vous voulez pré-chauffer le four, il faut mettre le mets à cuire quand le voyant est atteint. Pour l'arrêt du four il faut positionner les boutons dans la position initiale. (0)

Thermostat de sécurité

Le four est équipé par un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation éléctrique. La remise en fonction du thermostat, selon la réduction de la température du four, est automatique. Pour utiliser de nouveau le four il faut attendre le refroidissement. Si le thermostat intervient à cause d'un défaut des composantes, il faut appeler la Service Après Vente.

GB IE

CONTROLS DESCRIPTION

E. Static electric oven selector/grill
M. Multifunction electric oven selector
P. Programmer/Clock/Timer
T. Thermostat

USE OF THE THERMOSTAT

Temperature, from 50˚C till 250˚C, can be selected by using this knob.

Operating the oven

Position the selector and place the thermostat on the temperature you wish. The warning light is on «ON» position till the oven gets warm. When the pre-fixed temperature has been achieved, the warning light switches off. In case you wish to heat the oven, food must be put in it when the warning light is not operating. To switch the oven off, put the knobs on starting position. (0)

Safety thermostat

The oven is fitted with a safety thermostat, which switches off the elctric power. The resetting of the thermostat, according to the decrease of the temperature of the oven, is automatic. Oven can be used again when cooled. In case safety thermostat acts because of a defect of the components, you are requested to call the After Sales Service.

DE CH AT

BESCHREIBUNG

E. Wahlschalter des elektrostatischen Backofens/grill
M. Wahlschalter des Multifunktionsofens
P. Programmierer/Uhr/Minutenzähler
T. Thermostat

TEMPERATURREGLER

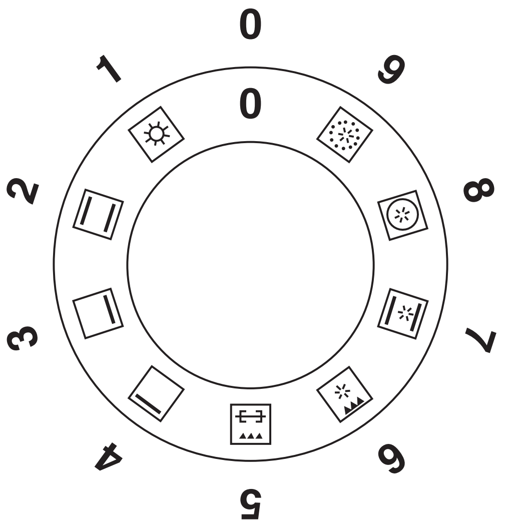
Dieser Knebel ermöglicht die Temperatureinstellung von 50˚C bis 250˚C.

Einschalten und Ausschalten

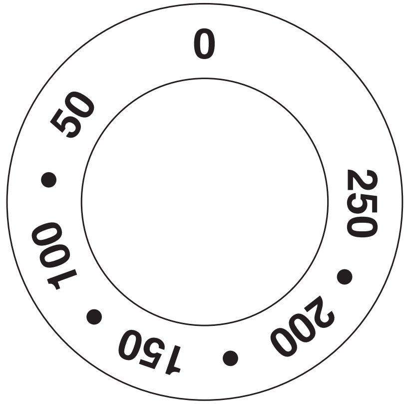
Knebel für die Beheizungsart auf das Symbol der gewünschten Beheizungsart stellen und Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen. Die Signalleuchte leuchtet auf, sie leuchtet solange bis der Backofen aufgeheizt wird, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erlischt sie; sie leuchtet beim Nachheizen wieder auf. Falls Sie den Backofen vorheizen, schieben Sie das Brat- bzw. Backgut erst ein, wenn die Signalleuchte das erste Mal erlischt. Zum Ausschalten, beide Bedienungsknebel wieder in Ausgangsposition bringen. (0)

Sicherheitstemperaturbegrenzer

Der Backofen ist mit einem Sicherheitstemperaturbegrenzer ausgestattet. Dieser schaltet beim Ansprechen die Stromzufuhr ab. Das Wiedereinschalten erfolgt automatisch sobald die Temperatur des Garraums unter dem eingestellten Grenzwert sinkt. Um den Backofen wieder einzuschalten muß man solange warten bis der Garraum abgekühlt ist. Das Ansprechen des Sicherheitstemperaturbegrenzers hängt mit einem Defekt der Einzelteile zusammen, man sollte den Kundendienst benachrichtigen.



Selettore (S)
Selector (S)
Sélecteur/Commutateur (S)
Selector/Switch (S)
Wählschalter (S)



Termostato (T)
Termóstato (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)

IT

Come usare il forno multifunzione

Scegliere una delle 9 funzioni di cottura ruotando il selettore (S) e scegliere la temperatura (da 50˚C a 250˚C) con il termostato (T). Se il vostro modello è provvisto di programmatore, predisponetelo per la cottura.

Luce forno
Per spegnere o accendere la luce esercitare una leggera pressione sulla manopola del selettore (S). La luce non funziona se il selettore è in posizione (0).

1 Cottura Pizza (disponibile solo in alcuni modelli)
Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di pizze, focacce e pane. La fonte principale di calore viene dalla resistenza inferiore che lavora in combinazione con le altre resistenze del forno.

2 Cottura normale statica
È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.

3 Cottura da sotto
Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.

4 Cottura da sopra
Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.

5 Cottura grill a porta chiusa
La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia.

Uso del grill e girarrosto (solo in alcuni modelli): appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del giarrosto. Ideale per pollo allo spiedo, spiedini ecc.

ES

Como usar el horno multifunción

Escojer una de las 9 funciones de cocción rodando el selector (S) y escoger la temperatura deseada (de 50˚C a 250˚C) rodando el termóstato (T). Si vuestro modelo tiene el programador hay que predisponerlo para la cocción.

Luz del horno
Para apagar o encender la luz ejercer una presión ligera sobre el botón del selector (S). La luz no funciona si el selector se encuentra en posición (0).

1 Cocción de Pizza (sólo en algunos modelos)
Esta función está especialmente indicada para cocer pizzas, hogazas y pan. La principal fuente de calor es producida por la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.

2 Cocción normal
Es la función clásica de horno eléctrico particularmente adaptada para cocinar: entrecôte de cerdo, salchichas, bacalao, asado de ternera, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.

3 Cocción inferior
Se trata de la cocción más indicada para ultimar la cocción de los alimentos, en particular la pasteleria (bizcocho, merengue, pasteles...) y otros.

4 Cocción superior
Particularmente apta para dar color a los alimentos. Es la función para: hamburguesas, entrecôte de cerdo, bistec de ternera, lenguado, sepia, etc.

5 Cocción grill
Es la función indicada para la cocción e la porrilla rapida y fuerte, para gratinar y asar la carne en general, filete, entrecôte, pescado y verduras al grill, etc.

Uso del grill y asador (disponible sólo en algunos modelos)
Para cocinar usando el asador, insertar el espadin en la extremidad del motor giratorio.

FR CH BE LU

Emploi du four multifonction

A l'aide du commutateur (S) choisir la fonction désirée. Le thermostat (T) vous permet de régler la température de 50˚C à 250˚C. Si votre appareil est muni d'un programmeur, il faut l'insérer.

Lumière four
Pour allumer ou éteindre la lumière, exercez une légère pression sur la poignée du commutateur (S). La lumière ne s'allume pas si le commutateur est sur la position (0).

1 Cuisson de Pizzas (uniquement disponible sur certains modèles)
Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.

2 Cuisson normale
Il s'agit de la fonction classique du four électrique particulièrement apte pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

3 «Sous» cuisson
Il s'agit de l'indication la plus apte pour terminer la cuisson des mets et, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.

4 «Sus» cuisson
Particulièrement apte pour colorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifsteck de veau, sole et seiches.

5 Cuisson «grill»
Il s'agit de la fonction apte pour la cuisson sur la grille, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)
Pour rôtir en employant le tournebroche caler la broche sur son support et fixer l'extrémité au moteur.

GB IE

Use of the multifunction oven

Turn the selector knob (S) and choose the function. Select the desired temperature from 50˚C to 250˚C turning the thermostat (T). If your oven is fitted with a programmer then you have to switch it on.

Oven light
To switch the light off/on, press the selector knob (S). When selector knob is set in (0) position, light is not working.

1 Pizza cooking (available in some models only)
Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. Lower heating element works with the other heating elements of the oven.

2 Upper & lower elements
This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly.

3 Lower element
As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

4 Upper element
Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when cooking hamburgers, pork outlets, steaks etc.

5 Grill-baking
Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese

Use of the turnspit (available in some models only)
Insert the spit on its support and in the motor placed in the back of the oven.

DE CH AT

Beschreibung multifunktion Backofen

Mit dem wählschalter (S) die gewünschte Betriebsart einstellen. Mit dem Temperaturwählschalter (T) kann die gewünschte Temperatur stufenlos eingestellt werden. Sollte Ihr Backofen mit Uhr ausgestattet sein, ist es Ihnen überlassen, das Gerät bei Handbetrieb oder mit Zeitautomatik einzuschalten.

1 Backofenbeleuchtung
Um die Beleuchtung ein- oder auszuschalten, leicht auf den Griff des Wahlschalters (S) drücken. Das Licht funktioniert nicht, wenn der Wahlschalter auf der Position (0) steht.

1 Pizzabacken (nur bei einigen Modellen)
Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Backen von Pizza, Hefesalzgebäck und Brot. Die wichtigste Wärmequelle ist die untere Heizschlange, die in Kombination mit den anderen Heizschlangen des Ofens arbeitet.

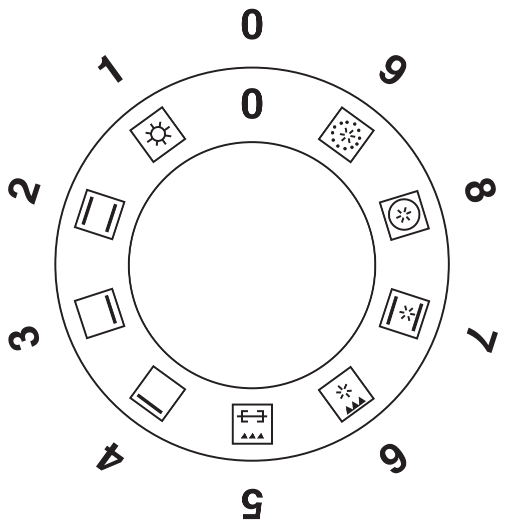
2 Normales Garen
Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Stockfisch, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

3 Garen mit Unterhitze
Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgänge, besonders fur Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

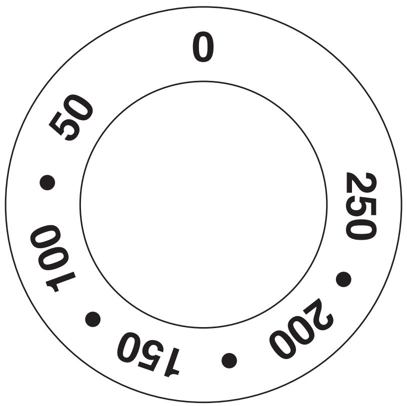
4 Garen mit Oberhitze
Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges, wenn das Bratgut noch ein bisschen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

5 Grillen
Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

Benutzung des Grills und Drehspießes
(nur an einigen Modellen erhältlich)
Spieß auf die Halterung legen und das Ende in die vorgesehene Buchse des Motors einstecken.



Selettore (S)
Selector (S)
Sélecteur/Commutateur (S)
Selector/Switch (S)
Wählschalter (S)



Termostato (T)
Termóstato (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)
Thermostat (T)

IT

6 Cottura grill ventilata
Particolarmente veloce e profonda con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc.

7 Cottura intensiva
È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc.

8 Cottura ventilata multipla
È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro; si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissants e brioches, crostate, torte, ecc.

9 Scongelamento
Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente.

Quick Start (disponibile solo in alcuni modelli)
Questa funzione serve a velocizzare il preriscaldamento del vostro forno. Si suggerisce di utilizzare questa funzione quando si imposta una temperatura di cottura compresa tra i 200 e i 250°C. Servirsi della funzione QuickStart per temperature minori di 200°C non comporta particolari vantaggi. Per utilizzare la funzione QuickStart, ruotare la manopola del selettore (S) fino a posizionarla sul simbolo (9), quindi impostare la temperatura desiderata con la manopola del termostato (T). Una volta che il forno ha raggiunto la temperatura, la spia arancione del termostato si spegne e il forno è pronto per introdurre le vivande da cuocere. A questo punto impostare con la manopola del selettore (S) la funzione di cottura desiderata. ATTENZIONE: la funzione Quick Start non è una funzione adatta per la cottura degli alimenti, serve solo per preriscaldare il forno in tempi più rapidi. NON UTILIZZARE LA FUNZIONE QUICK START PER PIU' DI 20 MINUTI.

ES

6 Cocción grill ventilada
La cocción por esta función es particularmente rápida y profunda y permite al mismo tiempo un ahorro energia. Es apto para: lomo de cerdo, salchichas, brochetas, caza, albóndigas, etc.

7 Cocción intensiva
Es la función de cocción rapida de varios platos. Es indicada para: pescado «a la papillote», verduras, brochetas, pato, pollo, etc.

8 Cocción ventilada multiple
Es la función que permite la cocción simultánea de diferentes platos sin que los olores se mezolen. Se puede cocinar: lasaña al horno, pizza, croissant, brioche, pasteles, etc.

9 Descongelación
Esta función permite acelerar el proceso de descongelación de los productos, llevándolos rápidamente a temperatura ambiente.

Quick Start (disponible sólo en algunos modelos)
Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno.
Se aconseja utilizar esta función cuando se seleccione una temperatura de cocción comprendida entre 200 y 250°C. Usar la función QuickStart para temperaturas menores de 200°C no aporta grandes ventajas.
Para utilizar la función QuickStart, gire el pulsante del selector (S) hasta posicionarlo en el símbolo (9), elija la temperatura deseada con el pulsante del termostato (T). Una vez que el horno ha alcanzado la temperatura, la señal naranja del termostato se apagará y el horno estará listo para poder introducir en él los alimentos que se deseen cocinar. Después de esto, seleccione con el pulsante del selector (S) la función de cocción deseada.
ATENCIÓN: la función Quick Start no es una función idónea para la cocción de los alimentos, sirve solamente para precalentar el horno lo más rápido posible.
NO UTILICE LA FUNCIÓN QUICK START DURANTE MÁS DE 20 MINUTOS.

FR CH BE LU

6 Cuisson «grill» ventilée
La cuisson par cette fonction est particulièrement rapide et profonde et en même temps permet une économie d'énergie. Cette fonction est apte pour: entrecôte de porc, saucisses, hâtelles, gibier, gnocchi et poulet.

7 Cuisson intensive
Il s'agit de la fonction pour la cuisson rapide et intensive de divers mets. Elle est très bonne pour poisson en papillotte, légumes, hâtalles, canards et poulet.

8 Cuisson ventilée multiple
Il s'agit de la fonction qui permet la cuisson simultanée de divers mets sans que les odeurs puissent se mélanger. On peut cuisiner: lasagnes au four, pizza, croissants et brioches, gâteaux.

9 Décongélation
Cette fonction permet la décongélation rapide des mets surgelés, qui seront portés à la température ambiante.

Quick Start (disponible uniquement sur certains modèles)
Cette fonction sert à accélérer le chauffage du four. Il est conseillé d'utiliser cette fonction au moment de sélectionner une température de cuisson comprise entre 200 et 250°C. Se servir de la fonction QuickStart pour des températures inférieures à 200°C n'offre aucun avantage particulier.
Pour utiliser la fonction QuickStart, tourner le bouton du sélecteur (S) pour le mettre sur le symbole (9) et sélectionner la température voulue avec le bouton du thermostat (T). Le voyant orange du thermostat s'éteint quand le four a atteint la température. Il suffit alors de mettre le plat dans le four e de sélectionner la cuisson voulue avec le bouton du sélecteur (S).
ATTENTION: la fonction Quick Start n'est pas indiquée pour faire cuire les aliments, elle ne sert qu'à faire chauffer le four plus rapidement.
NE PAS UTILISER LA FONCTION QUICK START PENDANT PLUS DE 20 MINUTES.

GB IE

6 Grill & fan
An energy saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc. This setting is also used to operate the turn-spit on 90 cm ovens.

7 Upper lower elements and fan
A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the turn-spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

8 Fan oven
This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions. Cooking temperatures required are lower than in a conventionally heated oven. This not only saves energy but reduces the amount of spitting when roasting meat.

9 Defrost function
Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation.

Quick Start (available only on certain models)
Quick Start is a fast pre-heating oven function. When setting a cooking temperature between 200/250°C, it is advisable to use the Quick Start function. First turn the oven function selector knob (S) to position (9). Turn the oven temperature knob (T) to the desired temperature (between 200/250°C). When the orange thermostat light goes off this indicates the selected temperature has been reached. Food to be cooked can now be placed into the oven. Now turn the oven function selector knob (S) to the desired cooking function.
Warning: please note the Quick Start function is not suitable as a cooking function. It is a quick pre-heat system.
THE QUICK START FUNCTION SHOULD NOT BE OPERATED FOR MORE THAN 20 MINUTES.

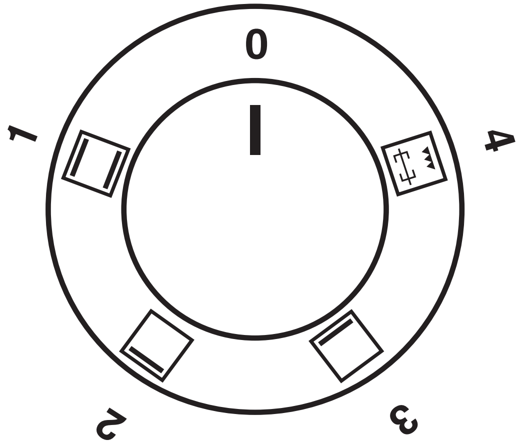
DE CH AT

6 Infratherm Grillen
Schnelles und tiefes Grillen mit großer Energieersparnis, diese Einstellung eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinerippen, Wurst, Spießchen, Wild u.s.w.

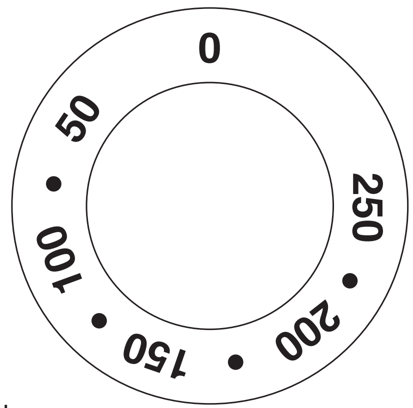
7 Intensivbraten
Bei dieser Einstellung ist ein schnelles und intensives Braten von unterschiedlichen Speisen möglich; empfehlenswert für: Fisch in Alufolie, Gemüse, Langzeitbraten, Spießchen, Ente, Hähnchen u.s.w.

8 Heißumluftgaren
Bei dieser Einstellung ist das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne Geschmacksübertragung, möglich; z.B. man kann gleichzeitig Lasagne und Pizza oder Kuchen und Gebäck backen.

9 Auftauen
Ermöglicht ein schnelles Auftauen von tiefgekühlte Kost, diese wird in kurzer Zeit auf Raumtemperatur gebracht.
Quick Start (nur an einigen Modellen erhältlich)
Diese Funktion dient für ein schnelleres Vorheizen Ihres Herds. Diese Funktion sollte für Kochtemperaturen zwischen 200 und 250°C verwendet werden, unter 200°C Temperatur bewirkt die QuickStart-Funktion keine besonderen Vorteile. Zum Gebrauch der QuickStart-Funktion, den Drehknopf des Wählschalters (S) bis zum Symbol (9) drehen, dann die gewünschte Temperatur mit dem Thermostatdrehknopf (T) einstellen. Nachdem der Herd die Temperatur erreicht hat, erlischt der orangefarbige Leuchtmelder des Thermostats, und die Speisen können in den Herd gegeben werden. Nun die gewünschte Kochfunktion mit dem Drehknopf des Wählschalters (S) einstellen.
ACHTUNG: die QuickStart-Funktion dient nicht zum Kochen der Speisen, sondern nur für ein schnelleres Vorwärmen des Herds.
DIE QUICKSTART-FUNKTION NICHT LÄNGER ALS 20 MINUTEN VERWENDEN.



Selettore
Selector
Sélecteur/Commutateur
Selector/Switch
Wählschalter



Termostato
Termóstato
Thermostat
Thermostat
Thermostat

(IT)

COME USARE IL FORNO ELETTRICO STATICO

1 Cottura normale Statica

È la funzione classica del forno elettrico particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costine di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.

2 Cottura da sopra

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburgers, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.

3 Cottura da sotto

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.) ed altri cibi.

4 Cottura grill a porta chiusa

La funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, per gratinare ed arrostire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce alla griglia ed anche le verdure alla griglia.
Uso del grill e girarrosto (solo in alcuni modelli)
Appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del girarrosto. Ideale per pollo allo spiedo, spiedini ecc.

(ES)

COMO USAR EL HORNO ESTATICO

1 Cocción normal

Es la función clásica de horno eléctrico particularmente adaptada para cocinar: entrecôte de cerdo, salchichas, bacalao, asado de ternera, merengues y bizcochos, frutas al horno, etc.

2 Cocción superior

Particularmente apta para dar color a los alimentos. Es la función para: hamburguesas, entrecôte de cerdo, bistec de ternera, lenguado, sepia, etc.

3 Cocción inferior

Se trata de la cocción más indicada para ultimar la cocción de los alimentos, en particular la pasteleria (bizcocho, merengue, pasteles...) y otros.

4 Cocción grill

Es la función indicada para la cocción e la porrilla rapida y fuerte, para gratinar y asar la carne en general, filete, entrecôte, pescado y verduras al grill, etc.
Uso del grill y asador (disponible sólo en algunos modelos)
Para cocinar usando el asador, insertar el espadin en la extremidad del motor giratorio.

FR CH BE LU

EMPLOI DU FOUR CONVETIONEL

1 Cuisson normale

Il s'agit de la fonction classique du four électrique particulièrement apte pour cuisinier: entrecôte de porc, saucisses, mourue séche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

2 «Sus» cuisson

Particulièrement apte pour colorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifsteck de veau, sole et seiches.

3 «Sous» cuisson

Il s'agit de l'indication la plus apte pour terminer la cuisson des mets et, en particulier la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.

4 Cuisson «grill»

Il s'agit de la fonction apte pour la cuisson sur la grille, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés
Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)
Pour rôtir en employant le tournebroche, caler la broche sur son support et fixer l'extrémité au moteur.

GB IE

USE OF THE STATIC OVEN

1 Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly.

2 Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when cooking hamburgers, pork outlets, steaks etc.

3 Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

4 Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese
Use of the turnspit (available only on certain models)
Insert the spit on its support and in the motor placed in the back of the oven.

DE CH AT

GEBRAUCHSANWEISUNG KONVETIONELLER BACKOFEN

1 Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Stockfisch, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

2 Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges, wenn das Bratgut noch ein bisschen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinesteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

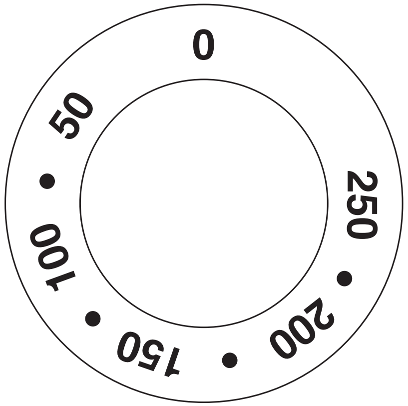
3 Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgänge, besonders fur Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

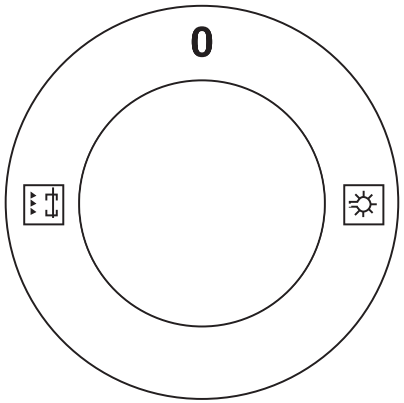
4 Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratinieren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.
Benutzung des Grills und Drehspießes (nur an einigen Modellen erhältlich)
Spieß auf die Halterung legen und das Ende in die vorgesehene Buchse des Motors einstecken.





Termostato (T) - Termóstato (T) - Thermostat (T)
Thermostat (T) - Thermostat (T)



Selettore (S) - Selector (S) - Sélecteur/Commutateur (S)
Selector/Switch (S) - Wählschalter (S)

IT

COME USARE LO SCOMPARTO GRILL SEPARATO (MOD. D600...)

Ruotare il selettore sulla posizione di cottura scelta e il termostato sulla temperatura desiderata; la luce arancione del termostato adiacente si accende. E' normale che questa spia si accenda e si spenga periodicamente mentre è in funzione il termostato che regola la temperatura del grill. Si raccomanda di preriscaldare sempre la griglia alla posizione massima di regolazione (200-250°C) per 3-5 minuti per ottenere risultati migliori. La maggior parte dei cibi vengono cotti alla griglia alle massime temperature, tuttavia, per tagli di carne particolarmente sottili, pezzi di pollo o per cibi come bistecche ben cotte si consigliano temperature inferiori. Si ricordi che è sempre possibile capovolgere il sottopentola metallico per creare un ripiano di cottura più basso e rallentare il processo di cottura alla griglia. Per spegnere il grill girare la manopola di controllo in posizione "0" OFF.

ES

CÓMO USAR EL COMPARTIMIENTO DEL GRILL SEPARADO (MOD. D600...)

Posicionar el selector en el tipo de calentamiento deseado, girar el termóstato hasta alcanzar la temperatura considerada oportuna; la luz naranja del termostato adyacente se enciende. Es normal que esta luz se encienda y se apague periódicamente mientras está en función el termostato que regula la temperatura del grill. Se aconseja pre-calentar siempre la parrilla en la posición máxima de regulación (200-250°C) durante 3-5 minutos para obtener mejores resultados. La mayor parte de los alimentos se cocinan a la parrilla con la temperatura máxima, sin embargo para la carne cortada muy fina, pedazos de pollo o para quien prefiere los filetes muy hechos se aconsejan temperaturas más bajas. Recuerde que siempre es posible dar la vuelta a la bandeja metálica del fondo para crear una superficie de cocción más baja y hacer más lento el proceso de cocción a la parrilla. Para apagar el grill girar el botón de control hasta la posición "0" OFF.

FR CH BE LU

COMMENT UTILISER LE COMPARTIMENT GRILL À PART (MOD. D600...)

Placer le sélecteur sur la position voulue et placer le thermostat sur la température choisie; le voyant orange du thermostat adjacent s’allume alors. Ce voyant s’allume et s’éteint régulièrement pendant que le thermostat qui règle la température du grill est en marche. Toujours faire chauffer la grille sur la position maximale de réglage (200-250°C) pendant 3/5 minutes pour obtenir un résultat optimal. Bien que la plupart des aliments doivent être cuits sur le gril à la température maximale, il est toutefois conseillé de sélectionner une température inférieure pour les tranches de viande particulièrement fines, les morceaux de poulet ou les biftecks qui doivent être bien cuits. Le dessous de plat métallique peut être retourné pour abaisser le plan de cuisson et ralentir le processus de cuisson sur le gril. Pour éteindre le grill, tourner la manette de contrôle sur "0" OFF.

GB IE

HOW TO USE THE SEPARATE GRILL COMPARTMENT (MOD. D600...)

Position the selector and place the thermostat on the temperature you wish, the adjacent orange thermostat light will illuminate. It is quite normal for this light to come on and go off periodically as the thermostat stabilises the grill temperature. We recommend that you always pre-heat the grill on the maximum setting (200-250°C) for 3-5 minutes in order to obtain the best results.
Most foods are grilled on the higher settings, however for thicker cuts of meat, chicken pieces and for food such as well done steaks we recommend a lower setting. Remember that you can always reverse the wire trivet to create a lower grilling position in order to help slow down the grilling process. To turn the grill off, turn control knob to the "0" OFF position.

DE CH AT

WIE MAN DAS ABTEIL MIT DEM GETRENNTEN GRILL BENUTZT (MOD. D600...)

Knebel für die Beheizungsart auf das Symbol der gewünschten Beheizungsart stellen und Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur stellen; das orangefarbene Licht des daneben liegenden Thermostats leuchtet nun auf. Es ist durchaus normal, dass sich dieses Kontroll-Licht in regelmäßigen Abständen ein- und ausschaltet, während das Thermostat, das die Grilltemperatur regelt, eingeschaltet ist. Es wird empfohlen, den Grill immer 3-5 Minuten auf der höchsten Stufe (200-250°C) vorzuheizen, damit die Zubereitung der Speisen besser gelingt. Die meisten Gerichte werden bei höchster Temperaturstufe gegrillt, aber besonders für dünne Fleischstücke, Geflügel oder gut durchgebratene Steaks sind niedrigere Temperaturen besser geeignet. Denken Sie daran, dass der Topfuntersatz aus Metall jederzeit umgedreht werden kann, um eine niedrigere Ebene für einen langsameren Grillvorgang zu schaffen. Um den Grill auszuschalten, muss man den Kontroll-Drehschalter auf die Position "0" OFF drehen.

Fig. A



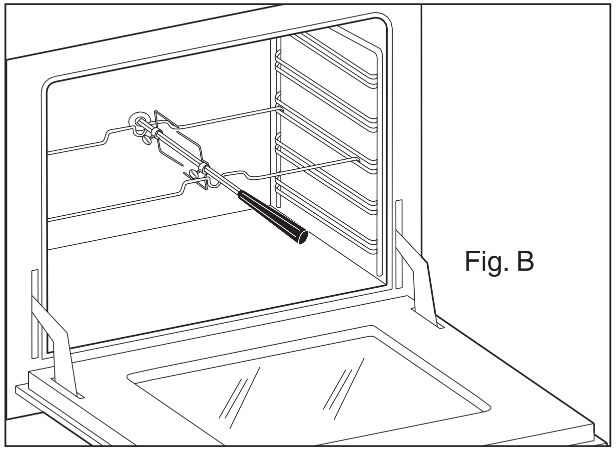


Fig. B

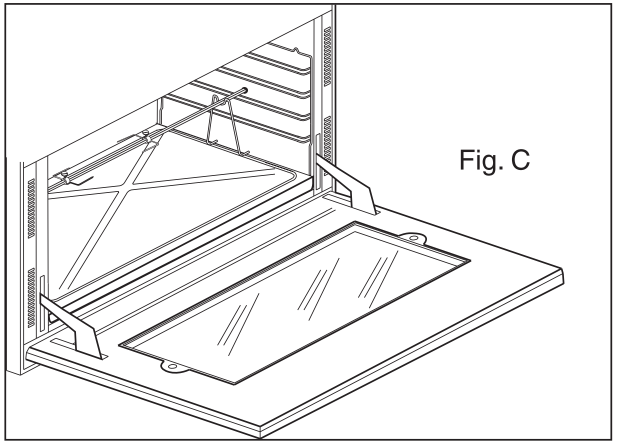


Fig. C

IT

IMPORTANTE (MOD. 600R)

Se il vostro forno è un modello «rustico» 600R, tenete lo sportello copri manopole aperto durante tutto il tempo di cottura. (Fig. A)

USO DEL GIRARROSTO SPIEDO (FIG. B, C) (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Infilare sull'asta le carni da cuocere. Appoggiare l'asta dello spiedo sull'apposito supporto e infilarla nel motorino del girarrosto. Mettere il piatto raccoglitore sul ripiano più basso, accendere il grill.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Quando si usa il forno per la prima volta, farlo funzionare a vuoto per circa 1 ora (230°C), lasciando possibilmente le finestre della cucina aperte. Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, olii o resine. Trascorso il tempo indicato il forno è pronto per effettuare la prima cottura. Quando il forno sarà raffreddato pulirlo seguendo le istruzioni del paragrafo «Pulizia e cura».

ES

IMPORTANTE (MOD. 600R)

Si vuestro horno es un modelo «rústico» 600R, hay que tener abierto el portillo durante todo el tiempo de cocción. (Fig. A)

USO DEL ASADOR AUTOMÁTICO (FIG. B, C) (DISPONIBLE SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

Ensartar en la varilla la carne por cocinar. Apoyar la varilla del asador en el soporte e introducirla en el motor del asador automático. Colocar un plato debajo para recoger el jugo. Encender el grill.

PRIMERA PUESTA EN FUNCION

Cuando se usa por primera vez el horno está bien que funcione por 1 hora (230°C) dejando abiertas las ventanas de la cocina. Cuando encendemos por primera vez el horno, escapan malos olores causaaos por ias yrasas y oiros materiales oleosos empleados en la producción. Después de este tiempo, el horno está listo para su trabajo. Cuando el horno se enfrie, limpiarlo siguiendo las instrucciones del párrafo «Limpieza y cuidados».

FR CH BE LU

IMPORTANT (MOD. 600R)

S'il s'agit du modèle «rustique» 600R laisser la petite porte cache commande ouverte. (Fig. A)

EMPLOI DU TOURNEBROCHE (FIG. B, C) (DISPONIBLE UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

Embrocher les aliments sur la broche en ayant soin de bien serrer le deux fourchettes et de bien équilibrer afin d'éviter toute sollicitation au moteur.
Poser la broche sur le support. Introduire le bout de la broche dans l'embraye du moteur.
Sélectionner la fonction "grill" et s'assurer que le moteur et la résistance fonctionnent. Placer la léche-fritte sur la glissière la plus basse.

PREMÌÈRE MISE EN FONCTION

Iors de la première utilisation il faut faire le fonctionner le four à vide pendant une heure sur 230°C et laisser les fenêtres ouvertes car le four dégagera de mauvaises odeurs. Cette opération permettra d'éliminer les graisses et les huiles résidues.Quand le four est froid, il faudra le nettoyer en suivant les renseignements «Nettoyage».

GB IE

IMPORTANT (MOD. 600R)

If your oven is an «old style» 600R one, during the cooking time let the little door open. (Fig. A)

USE OF THE TURNSPIT (FIG. B, C) (AVAILABLE ONLY ON CERTAIN MODELS)

Spit the meats to be cooked. Put the spit on the proper base and insert it on the spit motor. Place the collector plate on the lower shelf, turn on the grill.

BEFORE USING THE OVEN FOR THE FIRST TIME

When you are using the oven for the first time, let it work empty for one hour (230°C), leaving possibly the windows of the kitchen open. The oven will emanate bad smells due to production residuals such as greases, oils or resins. After that the oven is ready for the first cooking.
When the appliance has completely cooled, clean again referring to the paragraph on «Cleaning and care».

DE CH AT

ACHTUNG (MOD. 600R)

Beim «rustikalen» 600R Backofen miss während dem Baken bzw. Braten die Schalterblende offen bleiben. (Abb. A)

GEBRAUCH DES GRILLROSTSPIESSES (ABB. B, C) (NUR AN EINIGEN MODELLEN ERHÄLTLICH)

Das Bratgut aufspiessen, den Spiess auf den entsprechenden Halter aufstellen und in den Grillrostmotor stecken. Die Auffangplatte auf der untersten Stellung einschieben, den Grill und den Motor starten.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Wann wir benützen den Backofen ersten mal es ist notwendig dass er arbeitet leer wäharden eine Stunde (230°C) und es ist besser dass die Fenster sind offen. Wann wir anzünden erstenmal es riecht übel von übrigen Fett, Öl, Harz. Nachher der Backofen ist bereit für das Kochen. Nach Abkühlung, Garraum gemäß Abschnitt «Reinigung und Pflege» säubern.

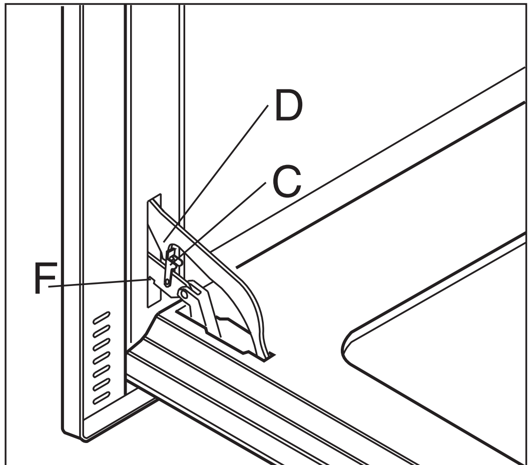


Fig. 1

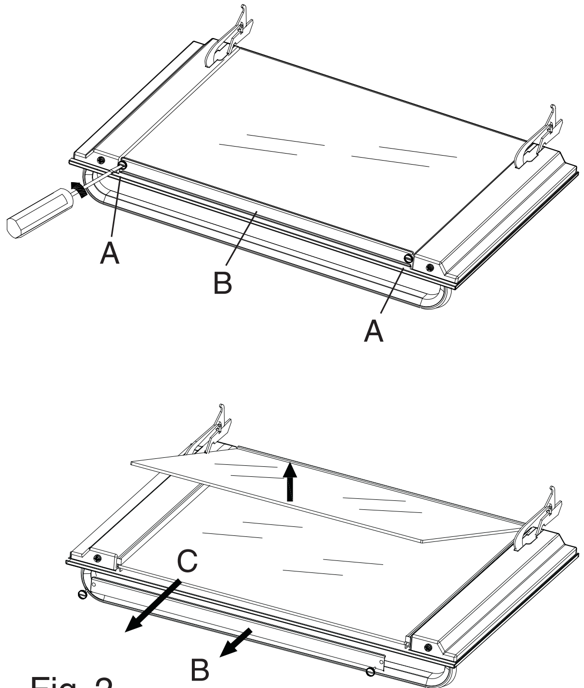


Fig. 2

IT

PULIZIA E CURA DEL FORNO

Si consiglia di pulire il forno dopo ogni impiego. Lo sporco si pulisce più facilmente evitando che bruci ripetute volte ad alte temperature. Attendere che la camera sia tiepida. Togliere tutte le parti estraibili e lavarle separatamente con acqua calda e detergente non abrasivo. La camera di cottura si pulisce con un panno morbido imbevuto con una soluzione di acqua tiepida e ammoniaca, quindi sciacquare ed asciugare. Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi in quanto possono danneggiare il forno. Per la pulizia, non utilizzare apparecchi a vapore, potrebbero causare un cortocircuito.

Smontaggio porta forno

Per facilitare pulizie intensive del forno è pratico smontare la porta attenendosi alle seguenti istruzioni: inserire l'aggancio (C) (fig. 1) nel settore cerniera (D). Portare la porta in posizione semiaperta ed operando con le due mani tirare verso di se la portina sino a che la stessa non si sia sganciata dall'attacco. Per rimontare la porta operare in modo inverso avendo cura di introdurre correttamente le due guide (F).

Porta del forno

La porta del forno è composta da tre cristalli (due in alcuni modelli). La pulizia delle parti in cristallo si effettua utilizzando della carta assorbente da cucina e detergente comune non abrasivo. I cristalli interni sono removibili per rendere più agevole la pulizia. A tal fine è necessario smontare la porta del forno (vedi paragrafo “Smontaggio porta forno”) o, in alternativa, posizionarla allo scatto intermedio.

ATTENZIONE: NON SFILARE I CRISTALLI INTERNI CON LA PORTA TOTALMENTE APERTA. LA PORTA POTREBBE CHIUDERSI IMPROVVISAMENTE E FERIRVI.

Una volta smontata la porta riporla con l'esterno rivolto verso il basso su una superficie piana e morbida per evitare graffiature. Se non volete smontare la porta, è possibile sfilare i cristalli posizionandola allo scatto di apertura intermedio (vedi fig. 2) prestando però attenzione in modo che la porta non si chiuda improvvisamente.

ES

LIMPIEZA Y CUIDADO DEL HORNO

Se aconseja limpiar siempre el horno después de utilizarlo. La suciedad se limpia con mayor facilidad evitando que se queme muchas veces a altas temperaturas. Esperar que la cámara esté templada. Quitar todas las partes que pueden extraerse y lavarlas por separado con agua caliente y detergente no abrasivo. La cámara de cocción se limpia con un paño suave embebido con una solución de agua templada y amoniaco, luego aclarar y secar. No utilizar detergentes abrasivos o corrosivos ya que pueden estropear el horno. Para la limpieza no utilizar aparatos de vapor ya que podría darse el peligro de cortocircuito.

Desmontaje de la puerta del horno

Para facilitar la limpieza intensiva del horno resulta práctico desmontar la puerta siguiendo las siguientes instrucciones: insertar el enganche (C) (fig. 1) en el sector bisagra (D). Poner la puerta en posición semiabierta y operando con las dos manos tirar hacia sí mismo la portezuela hasta que ésta se haya desenganchado de su acoplamiento. Para volver a montare la puerta operar de manera inversa teniendo cuidado en introducir correctamente las dos guías (F).

Puerta del horno

La puerta del horno está compuesta de tres cristales (dos en algunos modelos). La limpieza de las partes de cristal se efectúa utilizando papel absorbente de cocina y detergente común no abrasivo. Los cristales interiores pueden quitarse para hacer más fácil la limpieza. Para ello es necesario desmontar la puerta del horno (véase párrafo “Desmontaje de la puerta del horno”) o, en alternativa, colocarla en el enganche intermedio.

CUIDADO: NO SACAR LOS CRISTALES INTERIORES CON LA PUERTA TOTALMENTE ABIERTA. YA QUE LA PUERTA PODRÍA CERRARSE AL IMPROVISO Y PROVOCARLE HERIDAS.

Una vez desmontada la puerta volver a colocarla con la parte exterior vuelta hacia abajo sobre una superficie plana y suave para evitar arañazos. Si no desea desmontar la puerta, es posible sacar los cristales colocándola en el enganche de apertura intermedio (véase fig. 2) prestando atención de modo que la puerta no se cierre repentinamente.

FR CH BE LU

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DU FOUR

Il est conseillé de nettoyer le four après usage. La saleté s'enlève ainsi plus facilement en évitant de la faire brûler plusieurs fois à haute température. Attendre que la chambre soit tiède. Enlever toutes les parties amovibles et les laver à part avec de l'eau chaude et du détergent non abrasif. Nettoyer la chambre de cuisson avec un chiffon doux imprégné d'une solution d'eau tiède et d'ammoniaque, rincer et essuyer. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils peuvent abîmer le four. N'utiliser aucun appareil à vapeur pour nettoyer le four car il y a risque de court-circuit.

Démontage de la porte du four

Il convient de démonter la porte en se conformant aux indications suivantes pour nettoyer le four à fond : introduire l'élément (C) (fig. 1) à la hauteur de la charnière (D). Ouvrir la porte à moitié et tirer celle-ci des deux mains vers soi jusqu'à ce que l'élément la décroche. Pour remonter la porte, procéder de la même façon mais en sens inverse en ayant soin d'introduire correctement les deux guides (F).

Porte du four

La porte du four se compose de trois plaques de verre (deux dans certains modèles). Nettoyer les parties en verre en utilisant du papier de ménage et un peu de détergent ordinaire non abrasif. Enlever les plaques internes pour faciliter le nettoyage. Il faut pour cela démonter la porte du four (voir paragraphe "Démontage de la porte du four") ou la mettre au cran intermédiaire.

ATTENTION: NE PAS ENLEVER LES PLAQUES INTERNES QUAND LA PORTE EST ENTIÈREMENT OUVERTE. EN EFFET, CELLE- CI POURRAIT SE REFERMER À L'IMPROVISTE ET BLESSER LA PERSONNE QUI SE TROUVE À CÔTÉ.

Après avoir démonté la porte, la poser sur une surface plate et souple avec l'extérieur tourné vers le bas pour éviter de la rayer. Il est possible d'enlever les plaques de verre sans démonter la porte en mettant celle-ci au cran d'ouverture intermédiaire (voir fig. 2). Il faut toutefois veiller à ce que la porte ne se referme pas à l'improviste.

GB IE

OVEN CLEANING AND CARE

It is advised to clean the oven after each use. The dirt comes off more easily, preventing it from being burnt repeatedly at high temperatures. Wait until the chamber is lukewarm. Remove all the extractable parts and wash them separately in hot water and non abrasive detergent. The cooking chamber can be cleaned with a soft cloth soaked in a solution of lukewarm water and ammonia; then rinse and dry. Do not use abrasive or corrosive detergents as they may damage the oven. Do not use steam appliances for cleaning, as there is a risk of short circuit.

Dismantling the oven door

For ease of intensive cleaning it is practical to dismantle the door following these instructions: insert the hook (C) (fig. 1) in the hinge sector (D). Put the door in half-open position and, using both hands, pull the small door towards you until it uncouples from the connection. To reassemble the door, proceed in inverse order, taking care to insert the two guides (F) correctly.

Oven door

The oven door is composed of three sheets of plate glass (two in some models). The plate glass parts may be cleaned using absorbent kitchen paper and an ordinary non abrasive detergent. The inside glass may be removed to facilitate cleaning. To do this it is necessary to dismantle the oven door (see paragraph "Dismantling the oven door") or, alternatively, to set it in the intermediate click position.

ATTENTION: DO NOT SLIDE OUT THE INSIDE GLASS WITH THE DOOR COMPLETELY OPEN. THE DOOR COULD CLOSE SUDDENLY AND HURT YOU.

Once the door has been dismantled, place it with the outside facing down on a flat soft surface to avoid scratching it. If you do not want to dismantle the door, it is possible to slide out the glass by setting it in the intermediate click position (see fig. 2), but take care that the door does not close suddenly.

DE CH AT

REINIGUNG UND PFLEGE DES OFENS

Es wird empfohlen, den Ofen nach jedem Gebrauch zu reinigen. Schmutz entfernt sich leichter, wenn er mit hohen Temperaturen nicht mehrmals verbrannt ist. Warten, bis der Ofenraum lauwarm ist. Die herausnehmbaren Teile entfernen und gesondert in warmem Wasser und nicht schleifendem Reinigungsmittel säubern. Den Ofenraum mit einem weichen Tuch reinigen, das in einer Lösung aus lauwarmem Wasser und Ammoniak benetzt wird, dann nachspülen und trocknen. Keine schleifenden oder korrosiven Reinigungsmittel verwenden, da sie den Ofen beschädigen können. Zur Reinigung keine Dampfreiniger benutzen, da Kurzschlussgefahr besteht.

Demontage der Ofentür

Um die gründliche Reinigung des Ofens zu vereinfachen, kann die Tür nach folgenden Anweisungen abmontiert werden: den Einspanner (C) (Abb. 1) in das Scharniersegment (D) einstecken. Die Tür zur Hälfte öffnen und mit beiden Händen zu sich ziehen, bis sie sich aus dem Anschluss ausspannt. Für die erneute Montage der Tür, auf umgekehrte Weise vorgehen und die beiden Führungen (F) korrekt einfügen.

Ofentür

Die Ofentür besteht aus drei Kristallscheiben (an einigen Modellen zwei Kristallscheiben). Die Kristallteile werden mit Küchenpapier und gewöhnlichem, nicht schleifendem Reinigungsmittel gesäubert. Die inneren Kristallscheiben können für eine einfachere Reinigung entfernt werden. Hierzu muss die Ofentür demontiert werden (siehe Abschnitt "Demontage der Ofentür") oder sie kann als Alternative auf der Zwischenstufe eingerastet werden.

ACHTUNG: DIE INNEREN KRISTALLSCHEIBEN NICHT MIT GANZ GEÖFFNETER TÜR HERAUSZIEHEN. DIE TÜR KÖNNTE SICH PLÖTZLICH SCHLIEßEN UND SIE VERLETZEN.

Nach der Demontage der Tür, diese mit der Außenseite nach unten auf eine ebene und weiche Fläche legen, um Kratzer zu vermeiden. Falls Sie die Tür nicht demontieren wollen, können die Kristallscheiben herausgezogen werden, indem Sie die Tür auf der Zwischenstufe einrasten (siehe Abb. 2). Hierbei jedoch besonders vorsichtig sein, damit sich die Tür nicht plötzlich schließt.

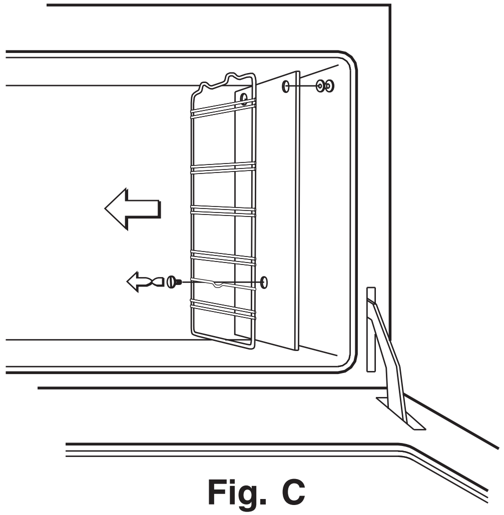


Fig. C

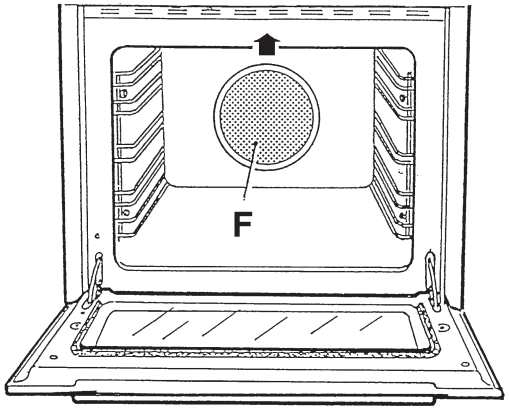


Fig. D

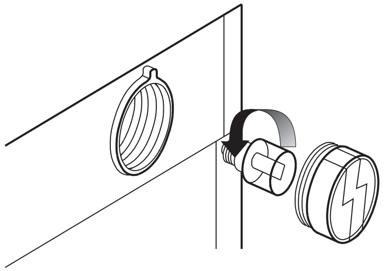


Fig. E

IT

Pannelli autopulenti
Se il forno è dotato di pannelli catalitici autopulenti, alle normali temperature di cottura (220°C), lo smalto catalitico favorisce la trasformazione degli schizzi di grasso in una leggera polvere residua. Questa polvere può essere rimossa con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. In tal modo la superficie dello smalto rimane porosa ed è assicurata la massima resa dei pannelli.

Filtro antigrasso (solo in alcuni modelli)
Si raccomanda di eseguire frequentemente la pulizia del filtro antigrasso, per non compromettere il funzionamento del termostato e motoventilatore.

ATTENZIONE

Non coprire l'interno del forno con fogli in alluminio per facilitare la pulizia. Questa operazione altera il rendimento dell'apparecchio e può danneggiare lo smalto.
La pulizia delle parti smaltate deve essere eseguita dopo ogni utilizzo.
Fig. C: Smontaggio griglia laterale forno
Fig. D: Smontaggio filtro antigrasso (F)
Fig. E: Smontaggio lampada forno

Comportamento in caso di guasti
Qualora l'apparecchio non funzionasse normalmente, è necessario spegnerlo, togliere la corrente ed avvisare il servizio assistenza.
Qualora non funzionasse la luce del forno, scollegare l'apparecchio dalla rete, togliere il vetro di protezione della lampada e sostituire la lampada. È naturalmente da osservare che la lampada da inserire sia indicata per l'impiego ad alte temperature ed abbia le caratteristiche per tale impiego.

Pulizia griglie
Si consiglia di pulire le griglie di supporto delle pentole dopo ogni cottura. Attendere che si raffreddino e procedere alla pulizia con un detersivo NON ACIDO. Sostanze acide come il succo di limone o altri detersivi acidi possono deteriorare irrimediabilmente lo smalto delle griglie. Asciugare con cura le griglie con un panno subito dopo il lavaggio. È sconsigliato il lavaggio in lavastoviglie.

ES

Paneles con auto-limpieza
Si el horno está dotado de paneles catalíticos con auto-limpieza, a las normales temperaturas de cocción (220°C), el esmalte catalítico favorece la transformación de las salpicaduras de grasa en un ligero polvo residual. Este polvo puede ser quitado con una esponja húmeda después de que el horno se haya enfriado. De este modo la superficie del esmalte permanece porosa y está asegurado el máximo rendimiento de los paneles.

Filtro antigrasas (sólo en algunos modelos)
Se racomienda efectuar con frequencia la limpieza del filtro anti grasa para no comprometer el funcionamiento del termostato y del motoventilador.

ATENCION

Nunca cubrir el interior del horno con hojas de aluminio para facilitar la limpieza. Esta operación altera el rendimiento del aparato y puede dañar el esmalte. Cada vez que se utilice el horno debe efectuarse la limpieza de las partes esmaltadas.
Fig. C: Desmontaje Rejilla lateral horno
Fig. D: Desmontaje filtro antigrasas (F)
Fig. E: Desmontaje lampara horno

¿Qué hacer en caso de averia?
Al observar que el aparato no funciona normalmente, debe apagarlo, cortar la corriente y avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
Si no funcionase la luz del horno, desenchufe el aparato de la red, saque el cristal de protección de la lámpara y substitúyala. La nueva lámpara debe ser termoresistente y tener las caracteristicas necesarias para uso en iluminación interior de hornos.

Limpieza rejillas
Se aconseja limpiar las rejillas de soporte de las cacerolas después de haber cocinado. Esperar que se enfríen y llevar a cabo la limpieza con un detergente NO ÁCIDO. Sustancias ácidas como el zumo de limón u otros detergentes ácidos pueden deteriorar irremediablemente el esmalte de las rejillas. Secar con esmero las rejillas inmediatamente después del lavado con un paño. Se desaconseja el lavado en lavavajillas.

FR CH BE LU

Panneaux autonettoyants

Si le four dispose de panneaux autonettoyants, l'émail catalytique favorise la transformation des taches de graisse en une fine poussière résiduelle aux températures normales de cuisson (220°C). Enlever cette poussière avec une éponge humide quand le four est froid. La surface de l'émail reste ainsi poreuse et les panneaux offrent le maximum de rendement.

Filtre anti-gras (disponible uniquement sur certains modèles)
Au cas où le nettoyage du filtre anti-gras ne serait pas fait fréquenment en employant des produits dégraissants, le fonctionnement du thermostat et du moteur-ventilateur sera compromis.

ATTENTION
Il est recommandé de ne pas recouvrir l'intérieur du four par des feuilles aluminium pour faciliter le nettoyage. Cette opération altère le rendement de l'appareil et peut causer des dommages à l'émail.

Fig. C: Demontage grille lateral four
Fig. D: Demontage filtre anti-gras (F)
Fig. E: Demontage lampe four

Si le four est en panne

Si votre appareil ne fonctionne pas normallement, il faut couper le courant et appeler le Service Après Vente.
Si la lampe du four ne fonctionne pas, il faut couper le courant du réseau, enlever la vitre de protection de la lampe et la remplacer. Il faut faire attention que la lampe soit apte au fonctionnement à hautes températures et soit dotée des caractéristiques techniques pour cette utilisation.

Nettoyage grilles

Il est conseillé de nettoyer les grilles de support des casseroles après chaque cuisson. Attendre qu'elles refroidissent et procéder au lavage avec un détergent NON ACIDE. Les substances acides, comme le jus de citron ou autres produits acides, peuvent détériorer de manière irrémédiable l'émail des grilles. Essuyer avec soin les grilles avec un chiffon juste après le lavage. Le lavage en lava-vaisselle est déconseillé.

GB IE

Self-cleaning panels

If the oven is equipped with self-cleaning catalytic panels, at normal cooking temperatures (220°C) the catalytic enamel favours the transformation of splashes of fat into a light powder residue. This powder may be removed with a damp cloth once the oven has cooled. In this way the enamel surface remains porous and ensures maximum yield of the panels.

Fat-filter (in selected models only)
It is recommended that the fat filter is cleaned regularly as a build up of grease could damage the thermostat and the fan motor.

WARNING
Aluminium foil must not be used to cover any inside parts of the oven. This can affect the output of the appliance together with the enamelled surfaces.

Fig. C: Removal of oven shelf support
Fig. D: Removal of fat-filter (F)
Fig. E: Removal of oven lamp

When the oven is out of order

In case your appliance is not working correctly, disconnect it from the mains and call the After Sales Service.
In case oven light is not working properly, disconnect the appliance from the mains, remove the protection glass of the lamp and replace it.
Take care that lamp must be suitable for working at high temperatures and has the proper technical features.

Cleaning the grills

We advise always cleaning the pan support grills after cooking. Wait until they have cooled down and then clean them with a NON ACID detergent. Acid substances such as lemon juice or other acid detergents may cause irremediable damage to the enamel on the grills. Dry the grills carefully with a cloth immediately after washing them. Washing in the dishwasher not recommended.

DE CH AT

Selbstreinigende Paneele

Falls der Ofen mit selbstreinigenden katalytischen Paneelen ausgestattet ist, begünstigt das katalytische Emaille bei normalen Kochtemperaturen (220°C) die Umwandlung der Fettspritzer in einen leichten Reststaub. Dieser Staub kann mit einem feuchten Schwamm entfernt werden, wenn der Ofen wieder kalt ist. Auf diese Weise wird die Emailleoberfläche porös bleiben und die optimale Leistung der Paneele bleibt gesichert.

Fettschutz-filter (nur an einigen Modellen erhältlich)
Es ist empfehlenswert, dass der Fettfilter regelmäßig gereinigt wird, da ein Verstopfen den Thermostaten und den Lüftermotor beschadigen könnte.

ACHTUNG
Aluminiumfolie darf an keiner Innenseite des Backofens ausgelegt werden. Dies könnte den Ausfall des Gerätes und ein Abplatzen der Emaillflächen zur Folge haben.
Alle emallierten Flächen müssen nach Gebrauch des Backofens jedes Mal gereinight werden.

Abb.C: Demontage seitliches Gitter Ofen
Abb. D: Demontage fettschutz-filter (F)
Abb. E: Demontage Ofenlampe

Verhalten im Störfall

Sollte das Gerät nicht Normgerecht funktionieren, so ist das Gerät stromlos zu machen und den Kundendienst zu bestellen.
Sollte die Backofenbeleuchtung nicht mehr funktionieren, Gerät stromlos machen, Schutzglas abnehemen und Lampe austauschen, dazu muss man berücksichtigen, dass die neue Lampe für den Temperaturenbereich des Einsatzes beschaffen ist.

Reinigung der Gitter

Es ist ratsam, die Gitter nach jedem Kochvorgang zu reinigen. Zuerst abwarten, dass der Herd abkühlt und dann mit NICHT SÄUREHALTIGEM Putzmittel reinigen. Säurehaltige Substanzen wie Zitronensaft oder andere saure Reinigungsmittel können die Beschichtung der Gitter dauerhaft schädigen. Nach dem Abwaschen die Gitter sofort sorgfältig mit einem Tuch abtrocknen. Vom Spülen im Geschirrspüler wird abgeraten.

IMPORTANTE
Introdurre le vivande quando il forno è caldo.
Cottura al grill
Per gli apparecchi provvisti di grill, tale cottura si effettua a porta chiusa. Con il grill si possono cuocere tutti i tipi di carne, pesce ed anche verdure. È da preferire sempre la guida più alta per l'introduzione (4/5). Posizionare il selettore su grill e ruotare il termostato su 180˚C.

IMPORTANTE
No introducir los alimentos en el horno hasta que el mismo no haya alcanzado la temperatura deseada.
Cocción al grill
Se acorseja efectuar tal cocción con la puerta cerrada. Con el grill se pueden cocinar todo tipo de carnes, pescados y verduras. El jase siempre la guia de bandeja - parrilla más alta posible (4/5). Posicionar el selector sobre «grill» y girar el termostato hasta los 180 °C.

IMPORTANT
Introduire les plats quand le four est chaud.
Cuisson «grill»
Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectue avec la porte fermée. En employant le gril vous pouvez cuire la viande, le poisson et même les légumes. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Positionner le sélecteur sur «grill» et fixer la température de 180˚C.

IMPORTANT
Insert foods when the oven is hot.
«Grill» baking
When appliances are equipped with grill, baking can be achieved keeping the door closed. By using the grill you can cook meat, fish and even vegetables. At first, we suggest using the upper runner (4/5). Position the selector on grill and fix the temperature of 180˚C.

WICHTIG
Der Backofen ein bischen vorheizen.
Grillen
In den Geräten die mit dem Grill ausgerüstet sind ist der Grillvorgang bei geschlossener Tür vorzunehmen. Mit dem Grill können alle Fleisch- und Fischgerichte zubereitet werden, auch Gemüse. Man soll immer die höchste Einschubhöhe wählen (4/5). Den Wahlschalter auf das Symbol «Grillen» stellen und den Temperaturregler auf 180˚C einstellen.

IT

TABELLA COTTURE CON FORNO A CONVEZIONE VENTILATA

CARNI	TEMP. C°	5 4 3 2 1	MIN.
Arrosto di manzo	170-180	2/3	40/50
Arrosto di bue	170-190	2/3	40/60
Arrosto di vitello	160-180	2/3	65/90
Arrosto agnello	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lepre arrosto	170-180	2/3	30/50
Coniglio arrosto	160-170	2	80/100
Tacchino arrosto	160-170	2	160/240
Oca arrosto	160-180	2/3	120/160
Anitra arrosto	170-180	2/3	100/160
Pollo arrosto	180	2/3	70/90
PESCE	160-180	2/3	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	180-200	2	40/50
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Pan di Spagna	190-200	2	25/35
Ciambelle	160-180	2	35/45
Sfogliatine dolci	180-200	2	20/30
Schiacciata d'uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscotti di Savoia	150-180	2	50/60
Frittelle di mele	180-200	2	18/25
Budino di savoiardi	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Pane	200-180	3	40
Pizza	220-240	2/3	15/20

Puramente indicativo

ES

TABELLA DE COCCIÓN CON EL HORNO VENTILADO

CARNE	TEMP. C°	5 4 3 2 1	MIN.
Asado de novillo	170-180	2/3	40/50
Asado de res	170-190	2/3	40/60
Asado de ternera	160-180	2/3	65/90
Asado de cordero	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Liebre Asada	170-180	2/3	30/50
Conejo Asado	160-170	2	80/100
Pavo Asado	160-170	2	160/240
Ganso Asado	160-180	2/3	120/160
Pato Asado	170-180	2/3	100/160
Pollo Asado	180	2/3	70/90
PESCADO	160-180	2/3	15/25
PASTELERÍA			
Torta de fruta	180-200	2	40/50
Torta Margherita	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Pan de España	190-200	2	25/35
Pastel	160-180	2	35/45
Hojaldre dolce	180-200	2	20/30
Torta de uva	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Bizcochos	150-180	2	50/60
Buñuelos de miel	180-200	2	18/25
Budín de savoiardi	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Pan	200-180	3	40
Pizza	220-240	2/3	15/20

Puramente indicativo

FR CH BE LU

TABLE DE CUISSON DU FOUR A CHALEUR TOURNANTE

VIANDES	TEMP. C°		MIN.
Filet de boeuf	170-180	2/3	40/50
Rôti de boeuf	170-190	2/3	40/60
Rôti de veau	160-180	2/3	65/90
Rôti d'agneau	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Lièvre rôti	170-180	2/3	30/50
Lapin rôti	160-170	2	80/100
Dinde rôtie	160-170	2	160/240
Oie rôtie	160-180	2/3	120/160
Canard rôti	170-180	2/3	100/160
Poulet rôti	180	2/3	70/90
POISSON	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Tarte aux fruits	180-200	2	40/50
Gateau "Marg."	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Genoise	190-200	2	25/35
Savarin	160-180	2	35/45
Feuillettes sucrees	180-200	2	20/30
Fouace au raisin	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Biscuits de Savoie	150-180	2	50/60
Beignets aux pommes	180-200	2	18/25
Charlotte	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Pain	200-180	3	40
Pizza	220-240	2/3	15/20

à titre indicatif

GB IE

FAN OVEN COOKING CHART

MEATS	TEMP. C°		MIN.
Roast beef	170-180	2/3	40/50
Roast ox	170-190	2/3	40/60
Roast veal	160-180	2/3	65/90
Roast lamb	140-160	2	100/130
Rare roast beef	180-190	2/3	40/45
Roast hare	170-180	2/3	30/50
Roast rabbit	160-170	2	80/100
Roast turkey	160-170	2	160/240
Roast goose	160-180	2/3	120/160
Roast duck	170-180	2/3	100/160
Roast chicken	180	2/3	70/90
FISH	160-180	2/3	15/25
CAKES			
Fruit cake	180-200	2	40/50
Plain square cake	180-190	2	40/45
Brioches	170-180	2	40/60
Sponge cake	190-200	2	25/35
Plain ring cake	160-180	2	35/45
Sweet biscuits	180-200	2	20/30
Yeast cake	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Savoy biscuits	150-180	2	50/60
Apple fritters	180-200	2	18/25
Biscuits pudding	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Bread	200-180	3	40
Pizza	220-240	2/3	15/20

by way of example only

DE CH AT

K O C H T A B E L L E B E I HEISSLUFTBEHEIZUNG

FLEISCH	TEMP. C°		MIN.
Rinderbraten	170-180	2/3	40/50
Ochsenbraten	170-190	2/3	40/60
Kalbsbraten	160-180	2/3	65/90
Lammbraten	140-160	2	100/130
Roast-beef	180-190	2/3	40/45
Hasenbraten	170-180	2/3	30/50
Kaninchenbraten	160-170	2	80/100
Truthahn gebraten	160-170	2	160/240
Gänsebraten	160-180	2/3	120/160
Ente gebraten	170-180	2/3	100/160
Hähnchen	180	2/3	70/90
FISCH	160-180	2/3	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	180-200	2	40/50
Sandkuchen	180-190	2	40/45
Croissant	170-180	2	40/60
Biskuitboden	190-200	2	25/35
Ringformkuchen	160-180	2	35/45
Süßer Blätterteig	180-200	2	20/30
Sultaninenkuchen	190-200	2	30/40
Strudel	160	2	25/35
Löffelbisquit	150-180	2	50/60
Apfelgebäck	180-200	2	18/25
Pudding	170-180	2	30/40
Toast	185-195	2	7
Brot	200-180	3	40
Pizza	220-240	2/3	15/20

Diese Angaben gelten nur als Richtlinie

IMPORTANTE
Introdurre le vivande quando il forno è caldo.
Cottura al grill
Per gli apparecchi provvisti di grill, tale cottura si effettua a porta chiusa. Con il grill si possono cuocere tutti i tipi di carne, pesce ed anche verdure. È da preferire sempre la guida più alta per l'introduzione (4/5). Posizionare il selettore su grill e ruotare il termostato su 180˚C.

IMPORTANTE
No introducir los alimentos en el horno hasta que el mismo no haya alcanzado la temperatura deseada.
Cocción al grill
Se acorseja efectuar tal cocción con la puerta cerrada. Con el grill se pueden cocinar todo tipo de carnes, pescados y verduras. El jase siempre la guia de bandeja - parrilla más alta posible (4/5). Posicionar el selector sobre «grill» y girar el termostato hasta los 180 °C.

IMPORTANT
Introduire les plats quand le four est chaud.
Cuisson «grill»
Si les appareils ont le gril, la cuisson peut être effectue avec la porte fermée. En employant le gril vous pouvez cuire la viande, le poisson et même les légumes. Au début il faut utiliser le guide le plus élevé (4/5). Positionner le sélecteur sur «grill» et fixer la température de 180˚C.

IMPORTANT
Insert foods when the oven is hot.
«Grill» baking
When appliances are equipped with grill, baking can be achieved keeping the door closed. By using the grill you can cook meat, fish and even vegetables. At first, we suggest using the upper runner (4/5). Position the selector on grill and fix the temperature of 180˚C.

WICHTIG
Der Backofen ein bischen vorheizen.
Grillen
In den Geräten die mit dem Grill ausgerüstet sind ist der Grillvorgang bei geschlossener Tür vorzunehmen. Mit dem Grill können alle Fleisch- und Fischgerichte zubereitet werden, auch Gemüse. Man soll immer die höchste Einschubhöhe wählen (4/5). Den Wahlschalter auf das Symbol «Grillen» stellen und den Temperaturregler auf 180˚C einstellen.

IT

TABELLA COTTURE CON FORNO STATICO

CARNI	**TEMP. C°**		**MIN.**
Arrosto di manzo	225	2/3	60/80
Arrosto di bue	250	2/3	50/60
Arrosto di vitello	225	2/3	60/80
Arrosto agnello	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lepre arrosto	250	2/3	40/50
Coniglio arrosto	250	2	40/50
Tacchino arrosto	250	2	50/60
Oca arrosto	225	2/3	60/70
Anitra arrosto	250	2/3	45/60
Pollo arrosto	250	2/3	40/45
PESCE	200-225	1/2	15/25
PASTICCERIA			
Torta di frutta	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Brioches	175-200	2	25/30
Pan di Spagna	220-250	2	20/30
Ciambelle	180-200	2	30/40
Sfogliatine dolci	200-220	2	15/20
Schiacciata d’uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscotti di Savoia	180-200	2	40/50
Frittelle di mele	200-220	2	15/20
Budino di savoiardi	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pane	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

Puramente indicativo

ES

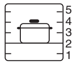
TABELLA DE COCCIÓN CON EL HORNO ESTATICO

CARNE	**TEMP. C°**		**MIN.**
Asado de novillo	225	2/3	60/80
Asado de res	250	2/3	50/60
Asado de ternera	225	2/3	60/80
Asado de cordero	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Liebre Asada	250	2/3	40/50
Conejo Asado	250	2	40/50
Pavo Asado	250	2	50/60
Ganso Asado	225	2/3	60/70
Pato Asado	250	2/3	45/60
Pollo Asado	250	2/3	40/45
PESCADO	200-225	1/2	15/25
PASTELERÍA			
Torta de fruta	225	2	35/40
Torta Margherita	175-200	2	50/60
Brioches	175-200	2	25/30
Pan de España	220-250	2	20/30
Pastel	180-200	2	30/40
Hojaldre dolce	200-220	2	15/20
Torta de uva	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Bizcochos	180-200	2	40/50
Buñuelos de miel	200-220	2	15/20
Budín de savoiardi	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pan	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

Puramente indicativo

FR CH BE LU

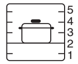
TABLE DE CUISSON DU FOUR A CONVECTION NATURELLE

VIANDES	TEMP. C°		MIN.
Filet de boeuf	225	2/3	60/80
Rôti de boeuf	250	2/3	50/60
Rôti de veau	225	2/3	60/80
Rôti d’agneau	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Lievre rôti	250	2/3	40/50
Lapin rôti	250	2	40/50
Dinde rôti	250	2	50/60
Oie rôti	225	2/3	60/70
Canard rôti	250	2/3	45/60
Poulet rôti	250	2/3	40/45
POISSON	200-225	1/2	15/25
PATISSERIE			
Tarte aux fruits	225	2	35/40
Gateau “Marg.”	175-200	2	50/60
Brioches	175-200	2	25/30
Genoise	220-250	2	20/30
Savarin	180-200	2	30/40
Feuillettes sucrees	200-220	2	15/20
Fouace au raisin	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Biscuits de Savoie	180-200	2	40/50
Beignets aux pommes	200-220	2	15/20
Charlotte	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Pain	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

à titre indicatif

GB IE

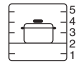
NATURAL CONVECTION OVEN COOKING CHART

MEATS	TEMP. C°		MIN.
Roast beef	225	2/3	60/80
Roast ox	250	2/3	50/60
Roast veal	225	2/3	60/80
Roast lamb	225	2	40/50
Rare roast beef	230	2/3	50/60
Roast hare	250	2/3	40/50
Roast rabbit	250	2	40/50
Roast turkey	250	2	50/60
Roast goose	225	2/3	60/70
Roast duck	250	2/3	45/60
Roast chicken	250	2/3	40/45
FISH	200-225	1/2	15/25
CAKES			
Fruit cake	225	2	35/40
Plain square cake	175-200	2	50/60
Brioches	175-200	2	25/30
Sponge cake	220-250	2	20/30
Plain ring cake	180-200	2	30/40
Sweet biscuits	200-220	2	15/20
Yeast cake	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Savoy biscuits	180-200	2	40/50
Apple fritters	200-220	2	15/20
Biscuits pudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Bread	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

by way of example only

DE CH AT

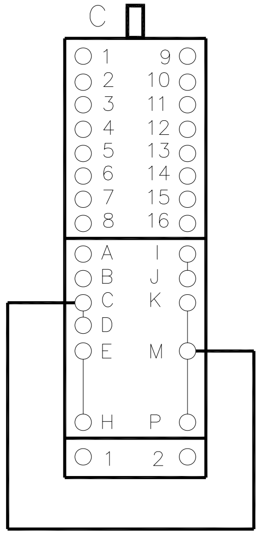
KOCHTABELLE BEI STATISCHER BEHEIZUNG

FLEISCH	TEMP. C°		MIN.
Rinderbraten	225	2/3	60/80
Ochsenbraten	250	2/3	50/60
Kalbsbraten	225	2/3	60/80
Lammbraten	225	2	40/50
Roast-beef	230	2/3	50/60
Hasenbraten	250	2/3	40/50
Kaninchenbraten	250	2	40/50
Truthahn gebraten	250	2	50/60
Gans Braten	225	2/3	60/70
Ente Braten	250	2/3	45/60
Hünnchen Braten	250	2/3	40/45
FISH	200-225	1/2	15/25
PATISSERIE			
Obstkuchen	225	2	35/40
Sandkuchen	175-200	2	50/60
Croissant	175-200	2	25/30
Biskuitboden	220-250	2	20/30
Ringformkuchen	180-200	2	30/40
Süßer Blätterteig	200-220	2	15/20
Sultaninenkuchen	250	2	25/35
Strudel	180	2	20/30
Löffelbisquit	180-200	2	40/50
Apfelgebäck	200-220	2	15/20
Pudding	200-220	2	20/30
Toast	250	3	5
Brot	220	3	30
Pizza	250	2	15/20

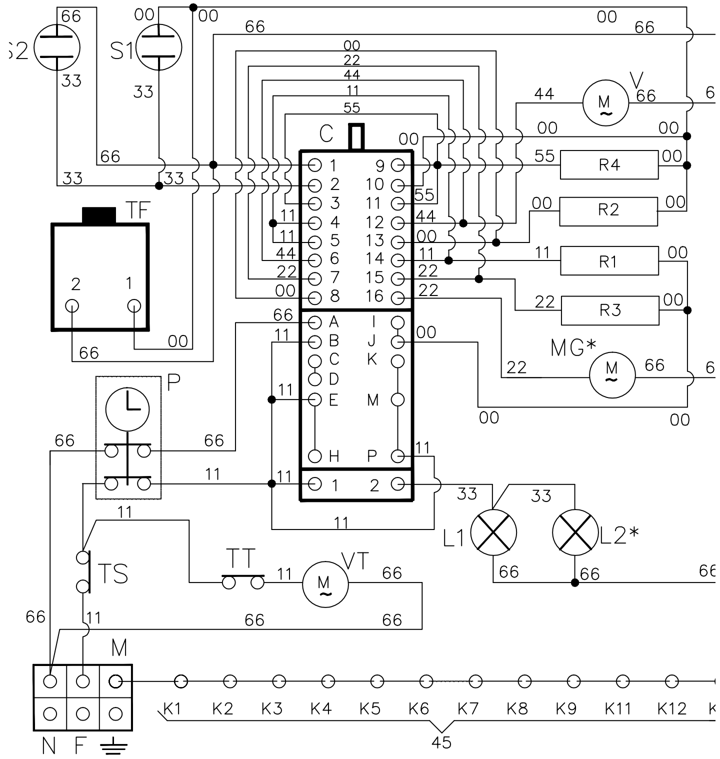
Diese Angaben gelten nur als Richtlinie

Schemi elettrici - Esquema eléctrico - Schémas électriques - Electrical sketches - Schaltpläne

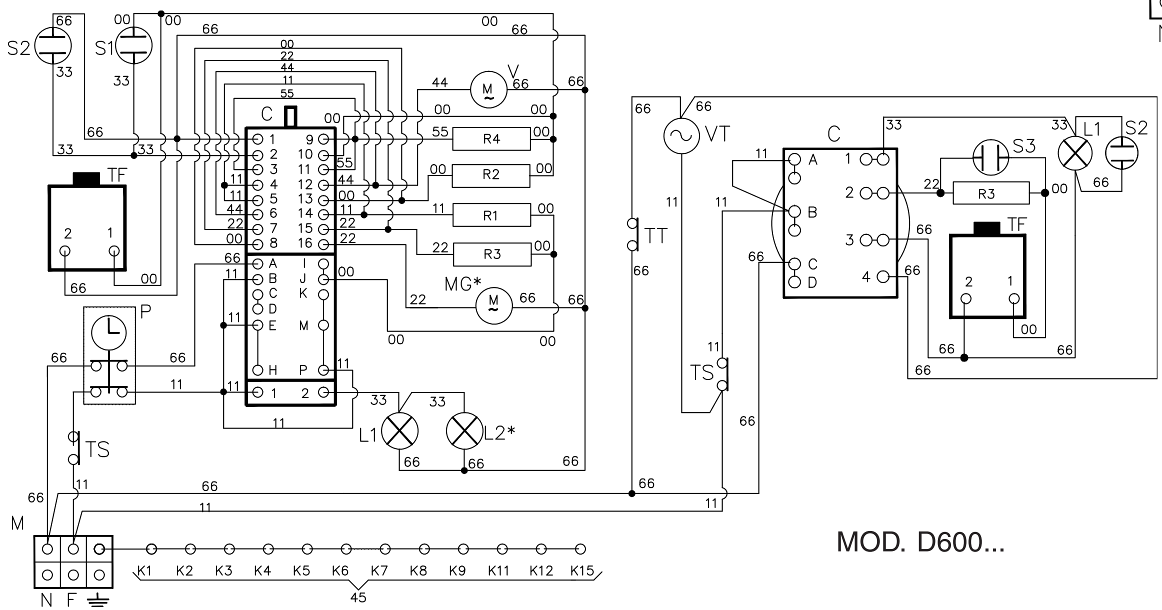
		LEGENDA	LEYENDA	LEGENDE	KEYS	LEGENDE
00	=	Nero	Negro	Noir	Black	Schwarz
11	=	Marrone	Castàño	Marron	Brown	Braun
22	=	Rosso	Rojo	Rouge	Red	Rot
33	=	Bianco	Blanco	Blanc	White	Weiß
44	=	Giallo	Amarillo	Jaune	Yellow	Gelb
45	=	Giallo-verde	Amarillo-verde	Jaune-vert	Yellow-green	Grün-Gelb
55	=	Grigio	Gris	Gris	Grey	Grau
66	=	Blu	Azul	Bleu	Blue	Blau
C	=	Commutalore	Selector	Commutateur	Switch	Wahlschalter
F	=	Fase	Fase	Phase	Phase	Phase
K1	=	Filo terra morsettiera	Hilo tierra panel bornes	Fil de terre borne	Earth wire for terminal board	Erdung Klemme
K2	=	" " resistenza suola	" " res. baja	" " " rés. sole	" " lower resistance	" Unterhitze
K3	=	" " ventilatore forno	" " ventilador horno	" " " ventilateur du four	" " for oven fan	" Backofen Lüftermotor
K4	=	" " resistenza circol.	" " res. circular	" " " rés. circulaire	" " circular resistance	" Heibluft
K5	=	" " resistenza cielo	" " res. superior	" " " rés. ciel	" " upper resistance	" Oberhitze
K6	=	" " luce forno 1	" " luz horno 1	" " " rés. lampe four 1	" " oven lamp 1	" Backofenlampe 1
K7	=	" " luce forno 2	" " luz horno 2	" " " rés. lampe four 2	" " oven lamp 2	" Backofenlampe 2
K8	=	" " girarrosto	" " girapollos	" " " tournebroche	" " rotisserie	" Getriebemotor
K9	=	" " motovent. tangen.	" " ventil. tang.	" " " ventilateur tang.	" " cooling fan	" Querstromlüfter
K10	=	" " commutatore	" " commutador	" " " commutateur	" " selector	" Wahlschalter
K11	=	" " termostato forno	" " termóstato horno	" " " therm. du four	" " oven thermostat	" Temperatunegler
K12	=	" " program./contam.	" " programador/contaminutos	" " " programmateur/minuterie	" " programmer/timer	" Programmschalt./Minutenzähler
K13	=	" " resistenza grill	" " res. grill	" " " rés. grill	" " grill	" Grill
K15	=	" " telaio	" " chasis	" " " chassis	" " appliance chassis	" Kochmuldenkasten
L1	=	Luce forno	Luz horno	Lampe four	Oven lamp	Backofen Lampe
L2	=	Luce forno	Luz horno	Lampe four	Oven lamp	Backofen Lampe
M	=	Morsettiera	Tornos eléctricos	Borne	Terminal board	Klemme
MG	=	Girarrosto	Asador	Motoreducteur	Rotisserie	Grillmotor
N	=	Neutro	Neutro	Neutr	Neutral	Neutral
P	=	Contaminuti/Programmatore	Cuentaminutos/Programador	Minuterie/Programmateur	Minute counter/Programmer	Minutenzähler/Program.
P	=	Contaminuti/Orologio	Cuentaminutos/Reloj	Minuterie/Horloge	Minute counter/Clock	Minutenzähler/Uhr
R1	=	Resistenza cielo	Resist. superior	Rés. ciel	Upper heating element	Oberhitze
R2	=	Resistenza suola	Resist. baja	Rés. sous	Lower heating element	Unterhitze
R3	=	Resistenza grill	Resist. grill	Rés. grill	Grill heating element	Grill
R4	=	Resistenza circolare	Resist. circular	Rés. circulaire	Circular heating element	Heißluft
S1	=	Spia forno	Piloto horno	Voyant four	Oven warning light	Backofenkontrollampe
S2	=	Spia rete	Piloto red	Voyant réseau	Mains power warning light	Netz Kontrollampe
S3	=	Spia grill	Piloto grill	Voyant grill	Grill warning light	Grill Kontrollampe
S4	=	Spia ventilatore	Piloto ventilador	Voyant ventilateur	Cooling fun warning light	Lüftermotor Kontrollampe
S7	=	Spia girarrosto	Luz testigo asador automàtico	Voyant tourne broche	Turnsplit warning light	Grillmotor Kontrollampe
T	=	Termostato grill	Termòstato grill	Thermostat du grill	Grill thermostat	Grill Temperaturregler
TF	=	Termostato forno	Termóstato horno	Thermostat du four	Oven thermostat	Temperaturregler
TS	=	Termostato di sicurezza	Termóstato de seguridad	Thermostat de sécurité	Safety thermostat	Temperatursicherheitsbegrenzer
TT	=	Termostato tangenziale	Termóstato	Thermostat	Cooling fan thermostat	
V	=	Ventilatore forno	Ventilador horno	Ventilateur du four	Oven fan	Backofen Lüftermotor
VT	=	Vent. raffreddamento	Ventilador refigeracion	Refroidissement forcé	Cooling fan	Ventilator Kühlung



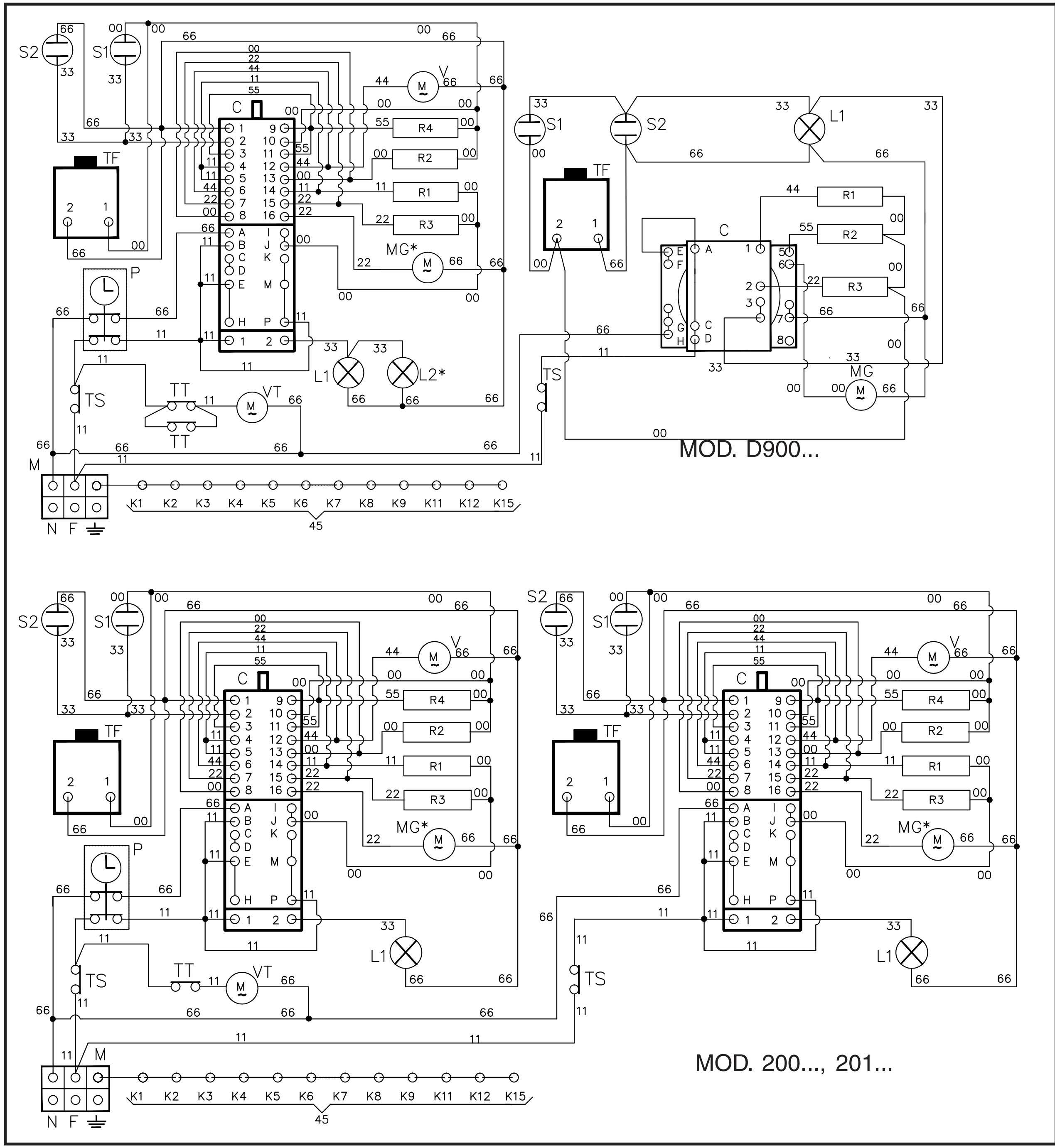
QUICK START

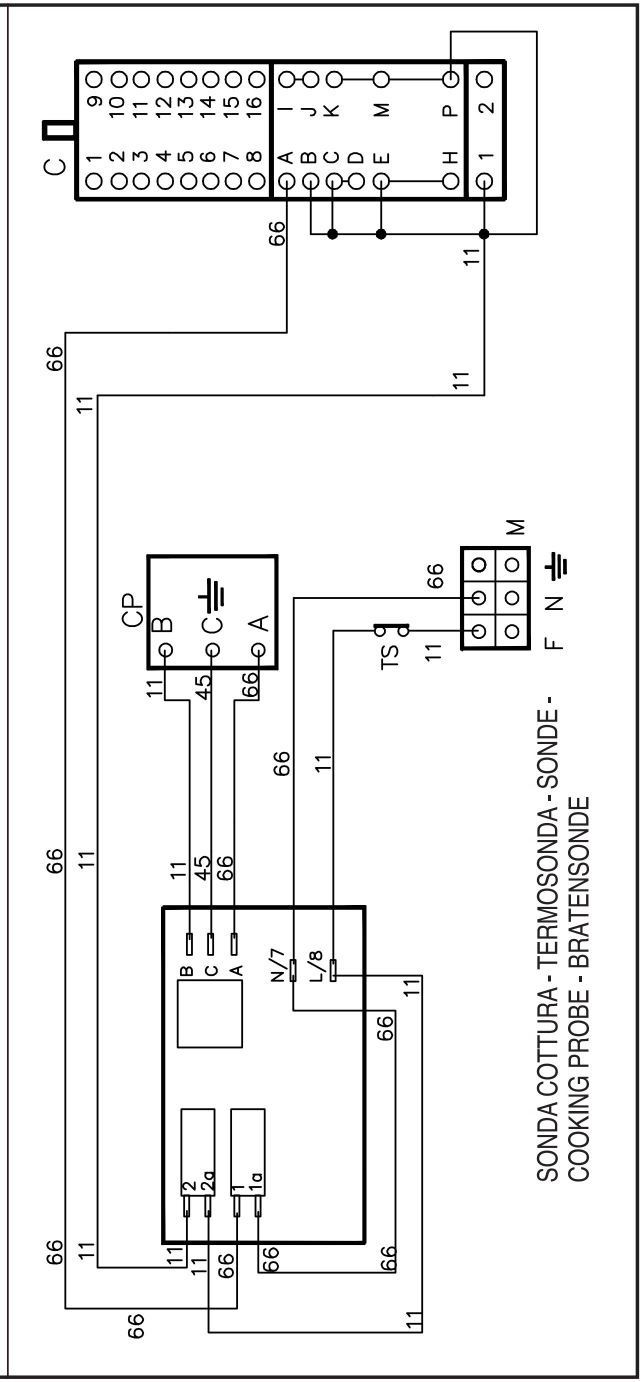


MOD. 645..., 600..., 700..., 800..., 900...



MOD. D600...


MOD. D900...
MOD. 200..., 201...


SONDA COTTURA - TERMOSONDA - SONDE -
COOKING PROBE - BRATENSONDE